

Goulashsoep

6 personen

- 1 kilo goulash stukjes
- 4 uien
- 2 grote aardappelen in blokjes
- 3 tenen knoflook (geperst)
- 200 ml **tomatenketchup**
- 1 pakje ossenstaartsoep
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 1 pot (circa 350 gram) witte bonen
- 1 pot (circa 350 gram) groene boontjes
- 1 pot (circa 350 gram) rode bonen
- 1 pot (circa 350 gram) erwtes met worteltjes
- 250 gram champignons (gesneden)
- Peper en zout
- Kerriepoeder
- Paprikapoeder

Bereidingswijze

Vlees aanbraden met peper en zout. Gesneden uien en knoflook toevoegen en meebakken tot het vlees bruin is. Pakje ossenstaartsoep aanmaken zoals op het pakje vermeld en bij het vlees doen. Het geheel even door laten koken en vervolgens alle andere ingrediënten toevoegen. Let op: Het vocht van de bonen en erwten mag er gewoon aan toegevoegd worden. Het geheel nog circa 1 uur door laten koken op een laag pitje. Niet roeren anders heb je kans op aanbranden. Na een uur doorroeren, proeven en op smaak brengen met de kruiden.

Eventueel heerlijk om te serveren met Duits brood en spek.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

