

Goulash met Belgisch bier

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 uien
2 wortels
2 rode paprika's
1 groene paprika
bakboter
600 gram rundsstoofvlees
1 theelepel gerookt paprikapoeder
peper en zout
1 eetlepel tomatenpuree
330 ml donker bier (bv. donkere Chimay of Westmalle Dubbel)
100 ml runderbouillon
400 gram gepelde tomaten
1 blaadje laurier
bakboter
250 gram champignons (in partjes)
2 teentjes knoflook
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
4 sneden bruin brood

Bereidingswijze

1. **Snipper de uien. Schil de wortelen en snij in plakjes. Snij de paprika's in blokjes.**
2. **Smelt een klont boter in een diepe pan. Bak het vlees in porties rondom rond goudbruin en kruid met paprikapoeder, peper en zout.**
3. **Voeg de gesnipperde ui, de wortelplakjes en de paprikablokjes toe en roerbak gedurende 2 minuten.**

4. **Roer er de tomatenpuree onder en blus met het bier. Laat de alcohol op een hoog vuur verdampen.**

5. **Voeg de bouillon, de gepelde tomaten en het laurierblad toe en breng op een zacht vuur aan de kook.**

6. **Verhit een klontje boter in een pan en bak de champignons goudbruin. Voeg de geperste look toe.**

7. **Schep de champignons onder de goulash. Laat de goulash ongeveer 2 uur, zonder deksel, op een laag vuur sudderen.**

8. **Werk de goulash af met de peterselie en serveer met een dikke snede bruin brood.**