

Bed & Breakfast

La clé



du Sud

Lekker logeren in zuidse sferen

Rood Beeldekenstraat 61
9820 Merelbeke-Bottelare
Tel. 0475/66.63.19
www.lacledusud.be

Recepten



Goulashsoep (Gulyásleves)

Ingrediënten (4 personen)

Runds en varkensvlees, nek of schouder (200 gr. per persoon)

Gerookt spek in blokjes

1 grote ui

50 gr. vetstof

1 teentje knoflook

Paprikapoeder (edelzoet / édesnemes)

Zout

3 wortels

1 groene paprika

2 takjes groene bladselderij

400 gr. aardappelen

Goulashcrème (pikant)

Bouillonblokje

Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm. Pel en snipper de ui. Verhit het vet in een pan en fruit hierin de ui en het spek. Bak uitgeperst knoflook heel eventjes mee. Haal de pan van het vuur en voeg vlees, paprikapoeder (met gulle hand) en wat zout toe. Kook het geheel in een gesloten pan op een laag vuur en voeg eventueel nog wat water toe. Kook het vlees halfgaar en voeg de in blokjes gesneden wortel, de in reepjes gesneden paprika en selderij toe. Blus het vlees met 1,5 lit. water en voeg een bouillonblokje toe. Laat het geheel afgedekt 15 à 20 min. sudderen.

Voeg de geschilde en in blokjes gesneden aardappelen toe. Als de aardappelen gaar zijn kan u nog wat gulyàscrème (2 cm.) aan de soep toe voegen. Gulyàscrème is een geconcentreerde pikante paprikapasta. Als alternatief kan u wat cayennepeper toevoegen en 1 à 2 eetlepels tomatenpuree.

Hongaren serveren er vers witbrood bij en een glas Bikavér of Kadarka (rode wijn). In restaurants wordt de soep meestal in een typische ketel opgediend, als eerbetoon aan de wijze waarop dit gerecht vroeger op de Poesta werd klaargemaakt door de herders. Het woord 'gulyás' betekende oorspronkelijk 'runderherder' Smakelijk !