

# Functionele beschrijving

## Goulash

### **Disclaimer:**

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

## Inhoudsopgave

<b>Goulash</b> .....	3
<b><i>Ingrediënten</i></b> .....	3
<b><i>Bereiding</i></b> .....	3
<b><i>Server tip</i></b> .....	3

# Goulash



## Ingrediënten

**Aantal personen: 4**

**Tijd:** 2,5 - 3 uur

- 700 gr runder riblappen
- bloem
- 2 uien
- 1-2 paprika's
- 2 tl paprikapoeder
- 70 gr tomatenpuree
- circa 300 ml runderbouillon
- 1 tot 2 laurierblaadjes
- 1 tot 1,5 tl karwijzaad
- 2 tl tijm
- snufje zwarte peper

## Bereiding

Snijd de uien en paprika's in stukjes. Snijd ook het vlees in stukken en haal het vlees door de bloem.

Verwarm een beetje boter/vloeibare margarine in een pan. Bak het vlees rondom bruin en voeg dan de uien, paprika's en paprikapoeder toe.

Bak dit een paar minuten mee en voeg dan de tomatenpuree toe.

Meng alles door elkaar en voeg na 1 minuut de rest van de ingrediënten toe.

Breng het geheel aan de kook, zet de deksel op de pan en laat dit ongeveer 2,5 tot 3 uur zachtjes pruttelen.

Haal de deksel van de pan en laat de goulash nog even inkoken, dit duurt ongeveer 15 minuutjes. Verwijder dan het laurierblaadje en serveer de goulash bijvoorbeeld met rijst of aardappeltjes.

## Serveer tip

Serveer met gekookte aardappels of rijst en bijvoorbeeld sperzibonen.