

Houtse
Goulash
soep

(2 personen)

150 gr varkensvlees

100 gr rundvlees

2 uien

1 wortel

1 paprika

1 kop gepelde tomaten

1 eetlepel boter

½ theelepel zout

1 theelepel paprika poeder

1 theelepel paprika poeder pikant

snufje peper

knoflookpoeder

1 dl koffieroom

Het vlees in smalle reepjes snijden

Uien in ringen, wortel in plakjes, paprika in reepjes

Tomaten fijn snijden en in vocht bewaren

In ruime pan in margarine de uienringen fruiten, vlees doorbakken. Plakjes wortel en paprika toevoegen. Na een paar minuten tomaat+sap.

Het zout, paprikapoeder, knoflook en peper erbij doen

Flink roeren en iets minder dan een ½ liter water erbij.

De pan sluiten en zodra deksel opwipt vlam omlaag. 1 uur zachtjes pruttelen. Tegen het einde kooktijd heet water toevoegen. Voor het opdienen een scheut room erbij

smakelijk