



Bosnië-Herzegovina

Krompir gulaš

Goulash van aardappelen

- 1 kg. bloemige aardappelen
- 3 uien
- 3 tenen knoflook
- 1 el. mild paprikapoeder
- 1 el. azijn
- 2½ dl. groentebouillon (de iets minder strenge vegetariërs mogen ook runderbouillon gebruiken)
- zout en peper
- 2 el. zure room

Voor deze aardappelgoulash pel je de uien en snij je ze klein. Verhit wat boter in een pan met een dikke bodem en bak daarin de uien heel rustigjes glazig.

In de tussentijd schil je de aardappelen en snij je ze in kleine blokjes. Snij ook de tenen knoflook klein.

Als de uien glazig zijn doe je het knoflook erbij. Dat mag nog twee minuutjes meebakken. Dan haal je de pan van het vuur en roer je er het paprikapoeder door. Meteen afblussen met de azijn en weer terug op het vuur. Giet de bouillon erbij en doe ook de stukjes aardappel in de pan. Breng het aan de kook en laat het allemaal rustigjes koken tot de aardappelen zacht zijn en het vocht zich begint te binden. Af en toe roeren, anders kleven de aardappelen aan de bodem.

Proef de aardappelgoulash af op zout en peper en roer er twee eetlepels zure room door.