



Slowakije

Bystrický guláš

Goulash uit Banská Bystrica

500 gr. lamsvlees van de schouder
reuzel
3 uien
3 tenen knoflook
zout 1 afgestreken el. zoet paprikapoeder
2 hete Spaanse pepertjes
2 el. ketchup
3 flinke aardappelen

Snipper de uien en bak ze in de reuzel zachtjes glazig. Ondertussen snij je het vlees in dikke plakken en hak je de tenen knoflook klein. Haal de zaadlijsten uit de pepertjes en snij ze in reepjes. Zodra de uien mooi gaan kleuren kan dat er allemaal bij, samen met een flinke snuf zout en het paprikapoeder. Giet er heet water overheen zodat het allemaal netjes onder staat. Leg het deksel op de pan en laat het op een zacht vuurtje rustig gaar stoven.

Tijd genoeg om de aardappelen te koken. Inde schil, want dan smaken ze straks het lekkerst. Als ze gaar zijn laat je ze even afkoelen. Pel ze en snij ze in blokjes. Meng de blokjes aardappelen met de ketchup. Dat gaat door de goulash als het vlees gaar en zacht is. Warm het nog even goed door.