



Gulaš od gljiva

Goulash van paddenstoelen

1 kg. paddenstoelen
2 rode uien
2 tenen knoflook
1 wortel
10 gr. knolselderij
2 laurierbladeren
1 tl. heet paprikapoeder
2 tl. zoet paprikapoeder
1 dl. gezeefde tomaten
1 klein glaasje (½dl.) prošek
zout
peterselie
zure room

Snipper de ui en bak hem zachtjes in een paar lepels olie glazig. Ondertussen rasp je de wortelen en de selderij. Die mogen bij de ui. Doe er een scheut bouillon bij en laat het 10 minuten rustig sudderen. Maak ondertussen de paddenstoelen schoon en snij ze in niet al te kleine stukken.

De laurierbladeren mogen er nu bij. Rasp er de tenen knoflook boven en laat het nog eens 3 minuutjes gaan.

Doe er de paddenstoelen bij en zoveel bouillon dat het allemaal net onder staat. Laat het op middelhoog vuur 10 minuutjes pruttelen.

Nu doe je er 1 tl. heet en 2 flinke tl. zoet paprikapoeder door, plus 1 dl. gezeefde tomaten. Breng het op smaak met zout en laat het een half uurtje zachtjes koken.

Aan het eind van de kooktijd doe je er een scheut prošek bij en laat het nog een paar minuutjes koken. Doe er tot slot de gehakte peterselie door, draai het vuur uit en laat de goulash met het deksel op de pan nog 10 minuten staan.

Serveer de paddenstoelengoulash met een lepel zure room en een plak gebakken polenta.