



Hongarije

Zöldbabgulyás

Goulash van sperziebonen

50 gr. gerookt spek
1 ui
500 gr. varkensvlees
1 tl. scherp paprikapoeder
zout
500 gr. sperziebonen
500 gr. aardappelen
2 vleestomaten
2 paprika's
1 kopje yoghurt
1 el. bloem
peterselie

Snij het spek in kleine blokjes en snipper de ui. Bak ze samen in een klein beetje olie tot de ui glazig is. Dan draai je het vuur hoog en gaat het in niet te kleine blokjes gesneden varkensvlees erbij. Bak het al omscheppend aan alle kanten snel bruin.

Haal de pan van het vuur en roer het paprikapoeder erdoor. Blus het af met een glas water en zet het terug op het vuur. Laat het vlees met de deksel op de pan heel zachtjes stoven tot het half zacht is.

Ondertussen maak je de sperzieboontjes schoon en schil je de aardappelen. De boontjes snij je doormidden, de aardappelen in blokjes. De tomaten hak je aan stukken en de paprika's snij je in reepjes. Dat gaat allemaal bij de goulash, samen met zoveel water dat het vlees en de groenten er nog net bovenuit steken. Breng de goulash opnieuw aan de kook, zet het vuur laag en laat het zachtjes gaar stoven.

Meng de lepel bloem met de yoghurt. Die roer je door de goulash om het vocht wat te binden. Laat het nog heel eventjes doorpruttelen.