

## Umurkengulasch

### *Komkommergoulash*

2 komkommers  
2 rode paprika's (1 rode en 1 gele mag ook)  
1 ui  
3 dl. groentebouillon  
1 el. zoet paprikapoeder  
1 el. tomatenpuree  
zout  
2 dl. zure room

Bak de gesnipperde ui in een paar lepels olie op een zacht vuurtje glazig. Ondertussen was je de komkommers, dep je ze droog en snij je ze (met schil en al) in niet al te dunne schijven. Snij ook de paprika's in stukjes.

Als de uien glazig worden doe je er de tomatenpuree en de blokjes paprika bij. Zet het vuur iets hoger en bak het al omscheppend een paar minuutjes mee. Haal de pan nu van het vuur af en roer er het paprikapoeder door. Blus het meteen af met de bouillon, breng het aan de kook en laat het een kwartiertje gaan.

Nu doe je de stukken komkommer en de zure room. Breng het snel weer aan de kook en laat het nog even verder gaan tot de komkommers zacht -maar niet tè zacht- worden.

Proef de goulash af op zout en peper en serveer met b.v. gekookte aardappelen.