



## Servië

### **Srpski gulaš**

#### *Servische goulash*

1 kg. rundvlees, beslist niet te mager  
1 kg. uien  
1 el. zoet paprikapoeder  
1 laurierblad  
3 dl. gezeefde tomaten  
2 tl. vegeta  
1 tl. gehakte peterselie  
verse basilicum

Snij het vlees in blokjes en de uien in stukjes. Verhit een paar lepels olie en bak het vlees al omscheppend op hoog vuur rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en leg het even apart. Zet het vuur laag.

Bak nu de gesnipperde uien zachtjes in het achtergebleven vet tot ze glazig worden. Schep ze regelmatig om en neem er de tijd voor: als je in minder dan twintig minuten klaar bent ga je veel te snel. Nu mag het vlees weer in de pan. Bestrooi het met het paprikapoeder, schep het een keer om en giet er dan zoveel heet water bij dat het net onder staat. Doe er het laurierblad bij en laat het heel zachtjes verder sudderen tot het vlees gaar en zacht is. Het beste is nu om het vuur uit te zetten, de goulash te laten afkoelen en een paar uur, of liever een hele nacht, te laten rusten.

Warm de goulash heel zachtjes weer op. Zodra het begint te pruttelen gaan de tomaten erbij, samen met de vegeta en de peterselie. Laat het nog een half uurtje verder gaan. Iets langer is nog beter.

Serveer de goulash met aardappelpuree of pasta en bestrooi het met de verse basilicum.