



## **Gulaš iz pećnice**

*Goulash uit de oven*

600 gr. rundvlees  
100 gr. gerookt spek, in dunne plakjes  
600 gr. vastkokende aardappelen  
3 uien  
3 paprika's  
1 dl. witte wijn

5 el. olie  
1 tl. gemalen karwij  
de schil van een halve citroen  
zout  
1 el. vegeta  
1 tl. scherp paprikapoeder  
3 tenen knoflook  
1 - 2 Spaanse pepers

Meng voor de marinade de olie met het karwijzaad, de in heel dunne reepjes gesneden citroenschil, het paprikapoeder, zout en vegeta. Rasp er de tenen knoflook boven. Snij de pepers in de lengte doormidden en haal de zaadlijsten er uit. Snij ze in kleine reepjes en meng ze onder de marinade. Snij het vlees in blokjes. Die blokjes gaan in de marinade. Meng het allemaal goed en zet het een nacht weg in de koelkast.

De volgende dag snij je de ui in dunne ringen. De paprika's snij je in reepjes of blokjes. De aardappelen schil je en snij je in plakjes. Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een bakblik in met olie. Leg er de helft van de reepjes spek in, met daartussen de helft van de aardappelen en paprika's. Kruid het met zout en lepel daar de helft van het gemarineerde vlees overheen. Daarop leg je de helft van de uienringen. Herhaal het hele proces. Besprenkel het met wat olie, dek het af met aluminiumfolie en zet de goulash in de voorverwarmde oven. Laat het een uur bakken.

Na het uur schep je alles eens goed door elkaar. Overgiet het met het glas wijn, en als het er allemaal wel erg droog uit begint te zien ook nog een klein beetje water. Dek het weer af en laat het verder bakken tot het vlees zacht is. Dat duurt zeker nog een half uur, misschien nog wat langer.