



Roemenië

Gulaş de ciuperci

Goulash van paddenstoelen

600 gr. paddenstoelen (verschillende soorten, naar keuze)

1 teen knoflook

1 takje rozemarijn

1 takje tijm

½ bosje bladpeterselie

1 el. olie

zout en peper

1 rode paprika

1 kleine ui

1 teen knoflook

1 tl. scherp paprikapoeder

1 tl. tomatenpuree

1 tl. balsamicoazijn

1 glas witte wijn

Eerst maken we de saus: verhit wat olie in een pan en bak de gesnipperde ui zachtjes glazig. Hak de knoflook klein en snij de paprika in dunne reepjes. Die gaan bij de uien. Laat het een minuutje bakken en roer er dan de tomatenpuree en de balsamico door. Laat het nog een minuut gaan, haal de pan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Blus het meteen af met een glas witte wijn.

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze in wat olie op hoog vuur tot ze hun vocht gaan verliezen. Doe er de takjes rozemarijn en tijm bij en rasp er de teen knoflook boven. Kruid het met zout en peper en laat op een laag vuurtje gaan tot het vocht van de paddenstoelen vrijwel is verdampt.

Giet er nu de goulashsaus bij, breng het opnieuw aan de kook en laat de paddenstoelengoulash tien minuutjes zachtjes gaan. Vis er het takje rozemarijn en het takje tijm uit. Proef de goulash af op peper en zout en meng er de fijngehakte peterselie door.

Dien de paddenstoelengoulash op met een flinke schep gloeiend hete mamaliga. Rijst, gekookte aardappelen of pasta gaan er ook prima mee samen.