



Slovenië

Gobov golaž s krompirjem

Paddenstoelengoulash met aardappelen

1 kg. verschillende soorten paddenstoelen
½ kg. vastkokende aardappelen
2 uien
1 wortel
1 pastinaak
1 teen knoflook
1 tl. gemalen karwij
1 el. zoet paprikapoeder
2 el. bloem
1 el. tomatenpuree
zout en peper
1 klein bosje peterselie
2 - 3 takjes tijm
½ tl. gedroogde majoraan
2 el. zure room

Bak de gesnipperde uien in een paar el. olie tot ze glazig worden. Ondertussen maak je de paddenstoelen schoon en snij je ze in plakken. Bak ze een paar minuten mee.

De aardappelen schil je en snij je in de lengterichting in vieren. Die mogen er nu bij, samen met de in schijven gesneden wortel en pastinaak, de gehakte teen knoflook en de karwij. Bak het een paar minuten al omscheppend verder.

Doe er nu het paprikapoeder bij, bestuif het met 2 el. bloem, schep het goed om en giet er dan zoveel heet water bij dat alles net onder staat. Roer er de lepel tomatenpuree door en kruid het met zout en peper, peterselie, tijm en majoraan en laat het heel zachtjes pruttelen tot de aardappelen gaar zijn. Als het te droog dreigt te worden mag er een scheut water bij.

Meng er tot slot de room door en dien de goulash op met een paar dikke sneden bruin brood.