



# GOULASH MET GEOFOTE KNOLSELDERIJ EN TRI COLORE AARDAPPELTJES



Klik op de foto om het filmpje van de bereiding te zien.

## INGREDIËNTEN

- 600 gr rundernek (ongeveer 3 cm dik)
- Gemalen zwarte peper
- Grof zeezout
- 2 bouillon blokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote uien
- 2 tenen knoflook
- 140 gr tomatenpuree
- 400 gr gepelde tomaat
- 3 puntpaprika's
- 1 pot zilveruitjes
- 2 tl paprika poeder
- 1 tl karweipoeder
- 1 tl cayennepoeder
- 2 el worcestershiresaus
- 4 bl laurier
- 1 of 2 knolselderij
- Rozeval, blanke en truffelaardappeltjes



# GOULASH MET GEPOFTE KNOLSELDERIJ EN TRI COLORE AARDAPPELTJES

## BEREIDING

Neem het stuk vlees en bestrooi beide zijden met het grove zeezout, zwarte peper en cayennepoeder en laat dit minstens een uur tot een hele nacht intrekken.

Snij alvast de ui en puntpaprika in dunne plakken en snipper de teentjes knoflook.

Laat de bouillonblokjes oplossen in 1 liter water.

Leg het vlees direct boven de kolen op het rooster.

Op het moment dat het vlees niet meer "plakt" keer je het om.

Blijf dit regelmatig doen totdat het vlees aan beide zijden mooi bruin is.

Zorg dat de pan goed warm is en doe wat olijfolie in de pan. Bak de ui en knoflook in de pan tot deze mooi glazig is. Doe vervolgens de paprikapoeder, karweipoeder en cayennepoeder erbij en roer het goed door. Zo komen de aroma's van de kruiden goed vrij. Daarna gaat de tomatenpuree erbij en roerbak je alles goed door. De tomatenpuree wordt minder zuur door het verhitten waardoor je een vollere tomatensmaak krijgt. Voeg ook de laurierblaadjes toe.

Snij vervolgens het vlees in blokjes van ongeveer 3 centimeter en doe die in de pan samen met de worcestershiresaus en de zilveruitjes. Laat dit lekker door pruttelen.

Als laatste voeg je de gepelde tomaten en 200 ml bouillon toe en laat je alles ongeveer 3 uur doorgaren.

Hou om het uur het vocht in de gaten. Mocht het te droog worden voeg wat bouillon toe.

De goulash is klaar als je het vlees met een vork uit elkaar kan trekken.

Pak de knolselderij in met olijfolie, zeezout en peper in de aluminiumfolie. En plaats deze op het rooster.

Als deze gepoft zijn snij ze dan in blokjes en pureer dit tot een grove massa.

Bak de aardappeltjes met wat olijfolie en verse tijm en rozemarijn. Voeg peper en zout naar smaak toe.

## WIJN- EN BIERTIP

### Voor de wijn heb ik gekozen voor de El Parador Crianza 2015

Deze wijn is gemaakt van hoofdzakelijk de tempranillodruif. Temprano is Spaans voor 'vroeg'. Vandaar de naam van de druif, want tempranillo rijpt twee weken vroeger dan die andere superpopulaire druif uit Spanje, de garnacha (Grenache), zijn side-kick in Rioja-wijn. Deze wijn heeft een stevige smaak waarin je fruit en kruidigheid herkent.

### Voor het speciaalbier een stevige Hertog Jan Grand Prestige

Hertog Jan Grand Prestige (10% alc.) is een gerstewijn met een rijpe, volle smaak waarin zoet en bitter te onderscheiden zijn. De smaak wordt rijker met de jaren. De quadrupel van Hertog Jan. Dit bier bevat 5 verschillende moutsoorten.