



Varkensgoulash met frietjes van pastinaak en zoete aardappel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram varkensstoofvlees
peper en zout
boter
2 uien (fijngesneden)
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
1 blik tomatenpuree
2 1/2 deciliter kalfsfond (Bon Fond bio)
1 blaadje laurier
1 takje rozemarijn
1 groene paprika
1 rode paprika
sausbindmiddel
4 zoete aardappels
4 pastinaken

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en breng het vervolgens op smaak met peper en zout.
- 2.** Smelt een flinke klont boter in een diepe pan met dikke bodem. Bak het vlees rondom rond mooi goudbruin aan en haal het dan uit de pan.
- 3.** Fruit vervolgens de uien goudbruin.
- 4.** Voeg het vlees terug toe en breng op smaak met de twee soorten paprikapoeder, peper, zout.
- 5.** Voeg het blikje tomatenpuree toe en roer goed. Overgiet met de kalfsfond en breng verder op smaak met laurier en rozemarijn.



- 6.** Snij de paprika's in blokjes en voeg ze toe.
- 7.** Zet het deksel op de pan en laat ± 2 uur zachtjes garen.
- 8.** Bind eventueel met een bindmiddel.
- 9.** Schil de zoete aardappels en de pastinaakwortels.
- 10.** Snij ze in frietjes.
- 11.** Frituur ze 2 à 3 minuten op 180 °C.
- 12.** Serveer bij de varkensgoulash.