



Stamp&Stoof: Herfst Goulash

Ingrediënten

1 kilo varkensvlees, kip of wild
100 gram traiteurgehaktmix superieur 652053
100 gram ontbijtspek snippers
300 gram bruine jusdressing 201670
200 gram champignonschijfjes uit blik 750131
300 gram paprikareepjes rood/groen diepvries 400523

Bereidingswijze

- Snijd het vlees in goulashblokjes.
- Snijd het ontbijtspek in fijne stukjes.
- Spoel de paprikareepjes en champignonschijfjes schoon.
- Meng de blokjes vlees met de kruiden, spek en bruine jusdressing.
- Meng pas op het laatst de groentegarnituur er luchtig doorheen.

Voor de consument:

Vlees al roerende aanbraden, iets water toevoegen. Gedurende ± 45 minuten zachtjes braden/sudderend.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014