



## Stamp&Stoof: Wintergoulash

### Ingrediënten

3 kilo goulashvlees  
3 kilo goulashsaus P.O.H. 204903  
3 kilo mengsel uien/paprika/wortel/champignons

### Bereidingswijze

- Let op: het vlees niet kruiden en/of zouten.
- Verklein het vlees in stukjes van maximaal 2 cm.
- Sudder het vlees in 3 tot 4 uur gaar in de pan. Je kunt ook het vlees vacumeren (eventueel met saus) en garen bij een temperatuur van circa 95°C gedurende 3 tot 4 uur. Gebruik eventueel koudbinder als de maaltijd te dun wordt.
- Koel het vlees terug.
- Schroei of blancheer de groenten en koel deze terug.
- Meng het teruggekoelde vlees en de groenten met de goulashsaus.

Variatietip:

Gebruik i.p.v. rundvlees ook eens varkensvlees, gehakt of kip. Je maakt ook een heerlijke visgoulash met stukjes witvis.

---

#### 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