



KOKEN MET EEN BUDGET

Aardappelgoulash met kalkoen

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g vastkokende aardappel (geschild, in blokjes)
- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 ½ ui (gesnipperd)
- 🛒 1 rode paprika (in blokjes)
- 🛒 ½ groene paprika (in blokjes)
- 🛒 ½ teentje knoflook (gehakt)
- 🛒 250 g kalkoenfilet (in blokjes)
- 🛒 ½ el paprikapoeder
- 🛒 ½ tl gedroogde oregano of majoraan
- 🛒 100 ml gezeefde tomaten
- 🛒 ½ tl bouillonpoeder of ½ bouillonblokje
- 🛒 65 ml zure room of yoghurt



ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels 10 minuten voor.
2. Verhit de boter of olie in een braadpan en bak hierin de ui en alle paprika 3 minuten.
3. Voeg de knoflook toe.
4. Schep de kalkoen erdoor en roerbak 5 minuten.
5. Doe dan de aardappels erbij en bak ze 3 minuten mee.
6. Voeg de paprikapoeder, oregano, gezeefde tomaten en bouillonpoeder toe.
7. Stoof de goulash met het deksel op de pan circa 15 minuten.
8. Roer het gerecht af en toe om.
9. Breng de goulash op smaak met zout en peper.
10. Neem van de warmtebron en roer de zure room erdoor.

TIP 1: Serveer er tortillachips bij.

TIP 2: Voeg in plaats van 1 rode paprika 150 g gekookte maïs toe en maak de schotel een beetje Mexicaans.

Bron: boodschappen.nl