

Ingrediënten voor 3 personen

1 rode paprika 1 groene paprika 1  
ui 1ltr blik fruitcocktail 1/2el  
aardappelmeel 3 el witte wijn  
500gr varkenspoulet 3 el olie 1  
vleesbouitablet 1/4 tl  
pimentpoeder tabasco zout en  
peper 1/4 l water

**Tijd:** 30-60 min.

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Goulash met vruchten

### Vorbereiding

1 paprika's wassen en in reepjes snijden. 2 ui snipperen 3 fruitcocktail in  
zeef uitlekken 2el sap bewaren 4 in kopje aardappelmeel met wijn  
gladroeren

### Bereidingswijze

1 Olie in de pan en het vleesmet zout en peper rondom bruin bakken  
,ui meefruiten 2 Paprika's 1/4 ltr water bouillonblok + piment erbij. En  
met de deksel op de pan 30 min sudderen 3 Fruitcocktail + 2 el sap  
erdoor scheppen en 3min meewarmen. 4 Al rorende  
aardappelzetmeelsausje toevoegen tot de jus gebonden is. 5 paar  
druppels tabasco erbij en evt wat zout en peper erbij Eet smakelijk

### Serveertips

Heerlijk met Macaroni of gnocci