

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr varkenspoulet (hamlap)
250 gr gerookt ontbijtspek
(blokjes) 150 gr champignons 1
courgette 3 paprikas, rood,
groen, geel 2 uien 1 teentje
knoflook 1 potje zigeunersaus
400 ml Remia 100 ml ketchup of
wat tomatenpuree Vers gemalen
zwarte peper Zeezout
Kerriepoeder

Tijd: > 1 uur
Keuken: Balkan
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee



Eenpansgerecht: Zalig supersnel schaslick pannetje

Toch weer een stoofje want de hamlap moest op, maar wel een heel lekker stoofje. Dit is geen goulash want dat smaakt toch heel anders. Het doet denken aan de winterse Balkan keuken met een vleugje zomer. Ik heb vanwege het snelle, ik wil sport kijken, kant en klare saus genomen, maar dat is helemaal niet erg. Normaal maak ik de saus zelf bij mijn schnitzeltje, maar dit smaakt er absoluut niet minder om. Ook goed te bewaren en op dag 2 nog lekkerder en de kinderen smullen hier ook van.

Hulpmiddelen

Stoofpan, hapjespan of slowcooker

Bereidingswijze

Hamlap en spek in blokjes snijden, ui snipperen, champignons en courgette in plakjes snijden en paprika in blokken. Braad- of stoofpan nemen, doe er wat olie in en bak blokjes vlees, spek, ui en knoflook aan. Zorg dat het vlees bruin en dichtgeschroeid is. Aflussen met 1,5 dl water en dan zigeunersaus, ketchup of tomatenpuree toevoegen en een uurtje laten pruttelen. Breng hoog op smaak met peper, zout en een vleugje kerrievoeder. Dit is echt heel erg smullen geblazen en op stooftijd na, supersnel en makkelijk te maken. Op dag 2 is het nog veel lekkerder!

Serveertips

Serveer met gekookte witte rijst of eet bij de buis met brood om die lekkere saus in te deppen.