

Ingrediënten voor 4 personen

600gr varkensvlees(schouder)
600gr lever 800 gr uien 60gr vet
(boter of margarine) 2 el olijfolie 4
blaadjes laurier 6/8 tenen
knoflook 1 el ajvar 1 el pikante
paprikapoeder 1 el paprikapoeder
(edelsuss) 1 thl peper 1 thl
chilivlokken 2 el
majoraan(gedroogde) 2 theel
tjm(gedroogde) 1 thl zout 1Thl
suiker 500ml bouillon(blokje) 1
blikje tomatenpulp(polpa)

Tijd: > 2 uur

Keuken: Spaans

Soort_gerecht: Streekgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Goulash met lever

Heb dit gegeten op Mallorca tijdens vakantie niet exact maar lijkt erop

Hulpmiddelen

Braadpan ,mes,litermaat

Bereidingswijze

Snij het vlees in hapklare blokjes ,snipper de uien en knoflook doe de vetstoffen in de pan laat heet worden bak eerst het vlees aan, voeg daarna de uien en knoflook toe . Als de ui en knoflook lekker beginnen te geuren alle kruiden inclusief suiker toevoegen en even meebakken. Nu de tomatenpulp en zoveel bouillon toevoegen dat het vlees net onder staat,terug aan de kook brengen dan ruim drie uur in oven van plus minus 60 graden plaatsen tot super gaar

Serveertips

Lekker met rijst en erwtes