# Goulash met Hasseltse jenever



## Ingredienten voor 4 Personen

| | | |
|---|---|---|
| 1 | kg | Rundvlees |
| | | Peper |
| | | Zout |
| 1 | klontje | Boter |
| 2 | | Uien |
| 2 | | aardappelen |
| | snuifje | |
| 100 | g | Tomatenpuree |
| 1 | eetlepel | Bloem |
| 1 | scheutje | |
| 750 | ml | |
| 2 | | Laurierblaadjes |
| 2 | | |

---

## Bereiding Bereiding

1. Snijd het vlees in grove stukken en kruid met peper en zout.
2. Smelt een klontje boter in een ruime stoofpot.
3. Bak het vlees op middelhoog vuur totdat het een goudbruin korstje krijgt. Opgelet: niet te veel vlees tegelijk bakken! Bak het indien nodig in verschillende delen en haal het vlees telkens uit de pan als het een korstje heeft. Zet het vlees apart.
4. Snipper de ui en snijd de aardappelen in blokjes. Stoof de groenten in dezelfde stoofpot en kruid af met peper en komijnpoeder.
5. Voeg de tomatenpuree toe en laat kort mee bakken. Doe de bloem erbij en schenk de jenever in de pot.
6. Voeg nu het vlees toe en nadien de kalfsfond.
7. Doe de laurier en tijm in de pot, doe het deksel erop en laat zo’n 2 uur pruttelen op een zacht vuur.
8. Haal de laurier en tijm uit de pot, proef en kruid eventueel bij met peper en zout.