

## Hongaarse Stoof / Hungarian Stew



### De boodschappen

600 gram harstkarbonade  
2 eetlepels olijfolie  
3 rode uitjes, grof gesneden  
2 eetlepels paprikapoeder  
2 eetlepels tomatenpuree  
grote scheut kokend water

3 puntpaprika's, grof gesneden  
3 grote tomaten, grof gesneden  
zwarte peper & zeezout naar smaak  
verse platte peterselie, gesnipperd  
1 eetlepel maizena & 2 eetlepels water  
landbrood  
optioneel: 1/2 komkommer

### Zo maak je een Hongaarse stoof

Ontbeen de karbonades en snij ze in grote blokken.

Bak 1 gesneden rode ui zacht en lichtbruin in de olijfolie.

Roer 2 eetlepels paprikapoeder door de gebakken ui.

Roer de vleesblokjes er ook doorheen, bak ze even aan.

Zet het vlees onder kokend water, roer er tomatenpuree door en laat 1 uur stoven.

Voeg als het uur om is de gesneden paprika en tomaten toe.

Kruidt de stoof met versgemalen zwarte peper, zeezout en peterselie.

Roer een papje van de maizena en de 2 eetlepels water en roer het door de saus.

Breng de saus weer aan de kook en laat hem in +/- 20 minuten tot de helft inkoken.

Schep de stoof in royale kommen, bestrooi met peterselie en geef er landbrood bij.

**Dunne komkommerschijfjes aangemaakt met zeezout & versgemalen peper, extra virgin olijfolie en citroensap geven een fris accent aan de stoof.**

**Geniet ervan!**

## Hongaarse Stoof / Hungarian Stew



### Shopping list

600g pork steak

2 table spoons of olive oil

3 small red onions, chopped coarsely

2 tablespoons paprika powder

2 tablespoons tomato puree

big splash of boiling water

optional: 1/2 cucumber

3 pointy peppers, chopped coarsely

3 large tomatoes, chopped coarsely

black pepper & sea salt to taste

fresh flat parsley, chopped

1 tablespoon cornstarch & 2 water

rustic bread

### How to make a Hungarian stew

De-bone the pork steaks then cut it in large cubes.

Fry one chopped red onion soft and light brown in olive oil.

Stir 2 tablespoons of paprika powder into the fried onion.

Stir in the pork cubes as well, fry them lightly.

Cover the meat in boiled water, stir in tomato puree then let it stew for 1 hour.

Add after 1 hour the chopped peppers and tomatoes.

Season the stew with freshly ground black pepper, sea salt and parsley.

Stir the cornflower with the 2 tablespoons of water then stir it into the sauce.

Bring the sauce to the boil again then let it thicken to half the volume in +/- 20 minutes.

Ladle the stew into generous bowls, sprinkle on parsley and serve with rustic bread.

For a change you can also serve the Hungarian Stew with mashed potatoes or rice, but with bread you can easily mop up all the tasty sauce.

**Thin cucumber slices seasoned with sea salt & freshly ground pepper, extra virgin olive oil and lemon juice give a fresh accent to the stew.**

**Enjoy!**