

DINNERLY



Goulash met vegan rundvlees met champignons en krokante gnocchi



20-30min



2 personen

Goulash werd oorspronkelijk in een grote ketel boven houtvuur bereid en vooral door herders gegeten. Inmiddels staat het gerecht bekend als dé Hongaarse klassieker en is het over de hele wereld populair. Niet gek, want wij kunnen ons bijna niets lekkerders en geruststellenders voorstellen. We serveren vandaag een versie met vegan rundvlees, champignons, aromatische kruiden en tomaat. En voor erbij maken we krokante gnocchi.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 250g champignons
- 1x vegan rundvleesstukjes ^{1,6}
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 500g gnocchi ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 812kcal, vet 23.6g, koolhydraten 105.0g, eiwit 46.6g



1. Ui bakken

Pel de **ui** en snij 'm fijn. Verhit een middelgrote kookpan met 1el boter op middelhoog vuur en fruit de **ui** al roerend in 4-6min glazig.



2. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in vieren. Voeg ze samen met het **vegan rundvlees** toe aan de pan met **ui**, kruid met ½tl zout en bak 3-5min, tot de **champignons** mooi bruin zijn.



3. Goulash opzetten

Pel 2 tenen knoflook en rasp fijn. Voeg de **kruidenmix** en de knoflook toe aan de pan en rooster ca. 1min. Blus met 1el balsamicoazijn en voeg dan de **tomatenblokjes** en een flinke snuf suiker toe.



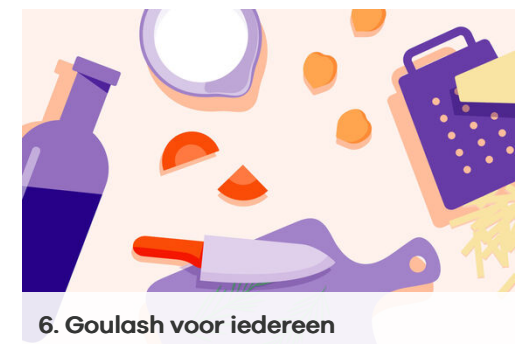
4. Goulash koken

Breng de **goulash** aan de kook. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat ca. 5min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met peper, zout en suiker. Rasp de **kaas** fijn.



5. Gnocchi bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **gnocchi** met een flinke snuf zout toe en bak ze in 5-7 goudbruin en een beetje krokant. Schep de **gnocchi** en **goulash** op borden en strooi de **kaas** erover.



6. Goulash voor iedereen

Onverwachte gasten aan tafel? Geen probleem! Je kunt heel eenvoudig meer goulash maken door extra groenten toe te voegen. Wortel en tomaat passen bijvoorbeeld perfect.