



Hongaarse stoof met worst

met aardappels en peterselie



20-30min



2 personen

Vandaag zet je chef Natalies interpretatie van paprikash op tafel. Paprikash is een populaire Hongaarse schotel die bekend staat om het gulle gebruik van zoet paprikapoeder. Je serveert onze versie met runderworstjes, kruimige aardappels en lekker veel verse peterselie.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 250g champignons
- 1 prei
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 2 rundersaucijsjes
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 728kcal, vet 41.8g, koolhydraten 54.4g, eiwit 32.3g



1. Aardappels koken

Snijd de **aardappels incl. schil** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Doe ze in een middelgrote kookpan met genoeg gezouten water om ze onder te zetten. Breng aan de kook en kook in ca. 15min gaar. Giet de **aardappels** af in een zeef, doe ze terug in de pan en houd ze afgedekt warm.



4. Worst en groenten bakken

Verhit een grote kookpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **worst, ui** en **rundvleeskruiden** toe en bak 1-2min. Voeg de **champignons, prei** en een flinke snuf zout en peper toe en bak nog 2-3min. Schep daarbij regelmatig om.



2. Groenten snijden

Halveer de **champignons**. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel en hak de **ui** fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



5. Saus maken

Voeg de **tomatenpuree** toe en bak ca. 1min mee. Schenk 150-200ml water in de pan en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur lager en laat ca. 5min zachtjes pruttelen. Breng op smaak met zout en peper.



3. Worst voorbereiden

Verwijder de velletjes en snijd of scheur de **worst** in hapklare stukjes.



6. Crème fraîche toevoegen

Neem de pan van het vuur en voeg de **crème fraîche** toe. Meng goed en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer met de **aardappels** en bestrooi met de **peterselie**.