



## Goulashsoep

Wisten jullie dat ik vandaag alweer 5 jaar recepten met jullie deel? Vorige week maakte ik dit recept nog eens om het up-to-date te maken met o.a. nieuwe foto's en toen ontdekte ik dat ik 25 maart 2014 ToDaisy's startte. Dat is toch best even een mijlpaal vond ik zelf. Een waar ik ontzettend trots op ben, want ik kook en blog nog altijd met ontzettend veel plezier.

In die vijf jaar zijn er tijden geweest waarin ik bijna niet blogde, denk aan mijn zwangerschappen en rondom de geboorte van de kinderen. Tja toen kon ik echt even geen eten zien of ruiken, krokante kipschnitzels, erwttjes met worteltjes en aardappels waren toen mijn beste vriend. Een paar maanden na de bevalling van Dylan heb ik het weer opgepakt en het ontwikkelen van recepten ben ik alleen maar leuker gaan vinden in de afgelopen jaren. Dus jullie hebben geluk of pech jullie zijn voorlopig nog niet van me af.

Wisten jullie dat er ook al meer dan 300 recepten op ToDaisy's staan?

### **Ingrediënten voor een grote pan goulashsoep:**

- 400 gram hamlappen
- 2 grote uien
- 1 winterwortel
- 1 rode paprika
- 2 groene paprika's
- 600 gram aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 groot blikje tomatenpuree, 140 gram
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 2 liter runderbouillon (2 liter water + 5 runderbouillonblokken)
- 2 eetlepels vermicelli
- 1,5 eetlepel maïzena
- 100 ml melk
- Flinke scheut slagroom

- Olie
- Klont boter
- Peper
- Zout

Snijd de hamlappen in blokjes.

Pel de uien en knoflook en snipper deze fijn.

Verwarm een soeppan met een flinke scheut olie en klont boter. Als de boter gesmolten is bak de hamlappen erin.

Was in de tussentijd de paprika's, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes. Schil de wortel en aardappels met een dunschiller en snijd ook deze in kleine blokjes.

Als de hamlappen goudbruin zijn voeg je de ui en knoflook toe. Bak deze mee tot ze glazig zijn. Voeg vervolgens de paprika en wortel toe. Bak de groentes gedurende 5 minuten op laagvuur mee.

Voeg dan de tomatenpuree en paprikapoeder toe en bak deze 2 minuten mee. Op deze manier ontzuur je de tomatenpuree.

Blus dit alles af met de runderbouillon en voeg de aardappelblokjes toe. Breng de soep aan de kook. Als de soep kookt draai het fornuis dan terug naar laagvuur, zodat de soep zachtjes blijft pruttelen. Laat de goulashsoep ongeveer een half uur zachtjes pruttelen.

Voeg na 25 à 30 minuten een flinke scheut slagroom en 2 eetlepels vermicelli toe.

Meng de maïzena met de melk en zorg ervoor dat er geen klontjes meer inzitten. Voeg dit mengsel toe aan de soep en laat dit gedurende 5 minuten mee koken. Zorg dat de soep zachtjes kookt (pruttelen is ook koken), de maïzena zorgt ervoor dat de soep bindt (een beetje indikt).

Breng tot slot de soep op smaak met peper, zout en indien nodig een extra bouillonblok.