

Hongaarse Vegetarische Goulash

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4 pers
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• Uien, gesneden• Knoflook, gesnipperd• Olijfolie• tofublokjes (Alpro/AH)• Paprika rood• Champignons• Gepasseerde tomaten• Laurierbladeren• Water• peper en zout		<ul style="list-style-type: none">• 250 gr• 3 teentjes• 2,5 el• 350 gr• 3 st• 250 gr• 140 gr• 2• 1,5 dl

Gereedschap

Bereiding

Fruit de uien en de knoflook 5 minuten in de hete olie. Voeg de tofu toe en bak hem al omscheppend op een hoog vuur bruin. Schep de klein gesneden paprika en de gesneden champignons erdoor en bak alles al omscheppend 5 minuten. Voeg de tomatenpuree, 1.5 deciliter water, de laurier en peper en zout naar smaak toe en stoof alles ongeveer 7 minuten.

Smaakmaker

Te flauw eventueel chilipoeder toevoegen

Indien te vloeibaar roux maken en met kookvocht aanlengen en toevoegen aan de goulash.