**Goulash uit de slowcooker**

Nodig:

600 gram sukade of runderriblappen

2 uien

1,5 paprika (uit de vriezer)

Runderbouillonblokje

Eetlepel knoflookpasta

1 klein blikje tomaten puree

2/3 pak gezeefde tomaten

2 laurier blaadjes

1,5 theelepel karwijzaad

2 eetlepels bloem

Peper

zout

1 theelepel gerookte, zoete paprikapoeder

1 klein bekertje crème fraiche

Bereiding:

Onderin de slowcooker leg je de gesneden uien, gevolgd door de gesneden paprika en de knoflookpasta. Snij het rundvlees in blokjes en haal deze even door de bloem. De bloem gaat er straks voor zorgen dat je een goed gebonden saus krijgt. Het vlees gaat bovenop de uien en de paprika. Vervolgens gaan de kruiden en de bouillon poeder er overheen, de tomaten puree en de gezeefde tomaten. Zet de slowcooker aan voor 8 uur op low. Let op: geen water toevoegen.

Na 8 uur haal je de deksel eraf en roer je het geheel goed door. Roer nu ook de crème fraiche er doorheen. Laat de deksel even van de pan en laat de goulash even een minuut of 10 verder indikken en haal daarna de laurierblaadjes eruit. Lekker met rijst of aardappelpuree.