**Poolse goulash met champignons**

Nodig 4 personen:

500 gram rundvlees

500 gram aardappelen

250 gram champignons

zout

olie

2 grote uien

500 gram groene sperziebonen

250 gram gepelde tomatenblokjes

1 liter runderbouillon

1 paprika

Zakje Kamis mix voor goulash

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes, dep af en bak in hete olie. Voeg de gehakte ui toe en breng op smaak met de kruidenmix. Giet de bouillon erbij en laat ongeveer 40 minuten sudderen. Snijd de aardappelen in blokjes, de boontjes in stukjes, de paprika in reepjes en de champignons in plakjes. Voeg eerst de aardappelen toe aan het vlees, dan de bonen en paprika na 5 minuten, en de champignons na nog eens 10 minuten en stoof nog 3-4 minuten. Voeg als laatste de gepelde tomatenblokjes toe aan de goulash.