

GEHAKT MET PAPRIKA, WORTEL EN AARDAPPEL

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	Gehakt
1	st	Gele paprika
4	st	Aardappels - vastkokend
2	st	Wortlene, dikke
1	st	Ui
2	teentjes	Look
1	el	Tomatenconcentraat (klein doosje)
400	gr	Tomatenblokjes
1	blokje	Vlees- of kippenbouillon
1	el	Harissa (of sambal oelek) of caeyennepeper naar smaak
1	kl	Paprikapoeder
0,5	kl	Kaneelpoeder
		Olijfolie en peper en zout

Bereidingstijd: 25 + 20 minuten

Werkwijze :

Pel en snipper ui. Pel en pers teentje look.

Bak de ui en de look glazig in wat olijfolie.

Voeg 500 gram gehakt toe en bak rul.

Voeg 1 el tomatenconcentraat toe en bak 1 minuutje mee.

Voeg nu 1 doos tomatenblokjes bij en leng aan met 2,5 dl water.

Brokkel er een blokje bouillon bij (vlees of kip)

Breng nu op smaak met 1 el harissa, peper, paprikapoeder en 0,5 kl kaneelpoeder.

Roer goed om en breng aan de kook.

Schil 4 grote vastkokende aardappelen en 2 dikke wortelen en snijd in gelijke blokjes.

Maak 1 gele paprika schoon en snijd hem ook in blokjes.

Voeg alles toe en leg een deksel op de pot.

Laat alles nog 20 minuten zachtjes sudderen.

Ga na of alles mals is en of de smaak ok is .

Snipper eventueel nog wat bladpeterselie en werk er het stoofpotje mee af.

Smakelijk eten.

=====