

Aardappelgoulash

- 1 kilo aardappels
- ¼ liter bouillon
- ¾ kilo uien
- 4 theelepels zoete paprikapoeder (of heel fijngesneden paprika's)

Fruit de in schijven gesneden uien. Doe er het paprikapoeder en de in dobbelsteentjes gesneden aardappels bij. Omscheppen en nog even fruiten. Schud de massa in de bouillon en laat het geheel onder af en toe roeren met de deksel op de pan 20 minuten zachtjes koken. Eventueel afgieten.

Please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

