**Snelle goulash**

Voor 4 personen

**Benodigdheden**:

* 300 gram rijst
* 500 gram hamlappen
* 2 uien
* 2 rode paprika’s
* 1 el pikante paprikapoeder
* 400 gram tomatenblokjes in blik
* 500 gram broccoli

**Bereidingswijze:**

* Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
* Snijd het vlees in blokjes en bestrooi met peper
* Snipper de ui
* Maak de paprika's schoon en snijd in stukken
* Verhit de boter in een braadpan.
* Bak de vleesblokjes in ongeveer 5 minuten bruin
* Bak de ui en paprika ongeveer 2 minuten mee
* Roer het paprikapoeder, zout naar smaak en de tomatenblokjes door het vleesmengsel en breng aan de kook.
* Laat de saus ongeveer 10 minuten afgedekt sudderen
* Snijd de broccoli en roosjes en was deze
* Kook de broccoli 5 min
* Roer de broccoli door de goulash
* Breng op smaak met peper en zout
* Serveer de goulash met de rijst