

Goulashsoep *Een verwarmende soep om de kou te trotseren!*

U heeft hiervoor nodig:

3 ons rundvlees aan een stuk.

1 el. gedroogde lavas, 1 el. gedroogde selderij en ½ tl. Karwij

1 laurierblad en een klein glas rode wijn

2 uien

2 tenen knoflook

1 rode en ¾ groene paprika

een klein rood pepertje of wat zwarte peper

blikje tomatenpuree.

(na)bouillonpoeder.

Zure room

Snijd het rundvlees in vieren en zet op met een liter water, de wijn, lavas, selderij, laurierblad en de bouillonpoeder.

Snijd een ¼ ui in ringen en bak deze in wat olijfolie tot ze bruin zijn, laat uitleggen op keukenpapier. Snijd ¼ van de rode en de groene paprika in kleine blokjes en houd deze apart. Dit wordt de garnering.

Het pepertje houdt U heel, de andere ingrediënten in grove stukken snijden en bakken in olijfolie. Als het vlees bijna gaar is de groenten erbij, de karwij en tomatenpuree.

Het gare vlees en het laurierblad(en het pepertje) uit de soep halen. Het vlees in kleinere stukjes snijden en apart houden.

Als de groenten gaar zijn de soep pureren en vlees en de kleine blokjes paprika toevoegen. Nog een kwartiertje koken. Op smaak afmaken met (na)bouillonpoeder en wat (gerookte)paprikapoeder. Garneren met zure room en de ringen gebakken ui.

Als U de bereiding met rundvlees te langdurig vindt kunt u varkensvlees of rundergehaktballetjes gebruiken.