



VALDEMARSRO APP
 OPSKRIFTER - MADPLAN - INDKØBSSEDDEL-
 FAVORITSIDE MV PÅ DIN TELEFON OG TABLET

HENT APPEN

Hent i App Store | NU PÅ Google Play



Gullashsuppe

Tid i alt 3 timer Arbejdstid 30 min. Holdbarhed 3 dage Kan fryses Ja Antal 4 pers. ⚡

Ingredienser

- 100 g bacon, skåret i tern
- 2 løg, finthakkede
- 2 fed hvidløg, finthakkede
- 0,50 knoldselleri, skåret i tern
- 3 gulerod, skåret i tern
- 500 g oksebov, skåret i tern af ca 2x2 cm
- 2 spsk sød paprika
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 3 spsk koncentreret tomatpuré
- 6 kartoffel, skåret i tern
- 1 rød peberfrugt, skåret i tynde strimler

Fremgangsmåde

Steg bacon i en stor gryde, til det lige akkurat er sprødt, tag det op og lad det dryppe af på et stykke køkkenrulle. Kom smør og olivenolie i gryden med fedt fra bacon og sauter løg, hvidløg, selleri og gulerødder i et par minutter ved middelvarme.

Kom kødet i og brun det.

Tilsæt spidskommen, paprika, salt og peber og kom også baconen tilbage i gryden. Rør rundt i et minuts tid og tilsæt bouillon, tomatpuré og hakkede tomater.

Læg låg på og lad det stå og simre i 2-3 timer.

Kom kartofler og peberfrugtstrimler i suppen og lad det koge med i 20 minutter, til kartoflerne er møre. Smag til med salt og peber.

1 dåse hakkede tomater
1 tsk stødt spidskommen
1 spsk olivenolie, til stegning
salt
sort peber, friskkværnet

Server suppen med en klat cremefraiche og krydderurter.

Til servering

1 dl cremefraiche 18 %
1 håndfuld purløg, finthakket
1 håndfuld persille, finthakket