

# Gullashsuppe

Opskrift til 8 personer

En opskrift på en lækker fyldig og mættende gullashsuppe, som smager af en helt masse og som varmer dejligt.

Forberedelsestid

30 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

60 min

## Ingredienser

- 700 g skært oksekød
- 2-3 spsk. olie
- 5 gulerødder
- 2 løg
- 6 små kartofler
- 4 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 2 dåser hakket tomat
- 4 spsk. tomatpuré
- 3 spsk. paprika
- 2 tsk. spidskommen
- 1 liter bouillonvand (2 terninger)
- 1 tsk. salt + lidt peber
- evt. 1 tsk. canjunkrydderi
- cremefraiche + purløg til servering

## Sådan gør du

1. Skær gulerødder, løg, kartofler og peberfrugt i mindre stykker (jeg kan dog godt lide lidt bid og skar dem derfor ikke helt småt). Hak hvidløget fint.
2. Svits først krydderierne af i olien, til der dufter skønt.
3. Kom så gulerødder, løg, peberfrugt og hvidløg i olien og giv det et par minutter.
4. Kom kødet ved, det skal blot lige brunes af.
5. Tilsæt hakket tomat og tomat puré
6. Opløs bouillonterningerne i det kogende vand og hæld det ved
7. Kom nu kartoflerne i
8. Kom låg på og lad suppen simre i en halv times tid (meget gerne længere, hvis du er den tålmodige type, det er jeg ikke - og 30 min gik fint) ;o)