

GOULASHSOEP

Benodigdheden : voor **6** personen

500	gr	Runderlappen – enfin:stoofvlees
100	gr	Spekblokjes
200	gr	Aardappelen - vastkokend
4	st	Paprikas - rode
0,5	st	Rood pepertje
2	st	Ui
2	teentje	look
1	liter	Runderbouillon (of kippenbouillon)
2	el	Tomatenconcentraat (kleine doosjes)
500	gr	Tomatenblmokjes
3	kl	Paprikapoeder
2	kl	Karwijzaad of komijn
2	bladjes	Laurier
		Peper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Neem een ruime pot en bak hierin 100 gram spekblokjes 2-3 minuten

Snij ondertussen 500 gram stoofvlees in **lepelgrote** stukjes en betroof met peper en zout.

Doe bij de spekblokjes en laat alles even bruinen.

Snipper 2 uien, snijd 4 paprika's en 200 gram vastkokende aardappelen in kleine blokjes en 1 klein pepertje in kleine stukjes. Voeg bij het vlees.

Pers nu 2 teentjes look boven de pot en laat alles nog 5 minuten zachtjes meebakken.

Nu gaan er 2 eetlepels tomatenconcentraat mee in de pot en bak dit nog 1 minuutje mee.

Giet er dan 1 liter runder- of kippenbouillon bij samen met 500 gram tomatenblokjes (mag uit een doos) en 2 laurierbladjes.

Nu mag er een deksel op de pot en is het relaxtijd.

Eerst de afwas doen en dan.....laat de soep zo'n 3 uur zachtjes pruttelen.

De soep is klaar als het vlees zo zacht is dat het uiteen valt.

Nog even proeven en op smaak brengen.

Wil je nog wat extra pit kan je dat halve rode pepertje nog gebruiken en of wat extra paprikapoeder of cayennepeper.

Nog een extra dik stuk brood erbij en je hebt een stevige maaltijdsoep.

=====