

på tallriken

Gulaschsoppa



6-8 personer:

- 1 kg benfri högrev
- 2 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 burk krossade tomater
- 2 röda paprikor
- 4- 5 potatisar
- 1 1/2 msk paprikapulver
- 1 tsk mald kummin
- chilipeppar efter tycke och smak (minst 1 tsk)
- 1 litervatten
- 2 st oxbuljongtärningar
- olivolja och smör till stekning
- saften från 1/2 citron
- salt och svartpeppar från kvarn

Att servera till:

- Crème fraiche
- Timjankvistar som dekor
- Ett gott bröd

Gör så här:

1. Skär köttet i tärningar. Bryn köttet i olivolja och smör i omgångar i en gjutjärnsgröta tills det får fin färg. Salta, peppra och ställ åt sidan.
2. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs löken i olivolja och smör i en stekpanna tills löken blir genomskinlig. Tillsätt paprikapulver, kummin och chilipeppar och fräs ytterligare ca 2 minuter.
3. Hetta åter upp köttgrytan och lägg i den stekta löken. Tillsätt krossade tomater, vatten och buljongtärningar. Låt sjuda under lock i minst 2 timmar. Smaka av med salt, peppar och chilipeppar. Späd eventuellt med mer vatten.
4. Skala potatisen, ansa paprikorna och skär i tärningar. lägg i grytan.
5. Låt puttra med i ytterligare 20 minuter eller tills potatisen är mjuk.
6. Pressa i citronsaft och smaka av med eventuellt mer salt och chilipeppar.

Servera soppan med en klick crème fraiche och ett gott bröd