

Goulashsoep

Stoofvlees

p/z

gesnipperde ui.

2 groene & 2 rode paprika.

1 aardappel in stukjes

2 wortelen in stukjes.

1 teentje look

1 soeplepel bloem

tomatensaus = passata.

1 kom water

paprikapoeder

1 vork vleesbouillon

1 soeplepel tomatenpuree

Werkwijze:



1. Was de paprika's.
2. Prik het kroontje eruit.
3. Snijd ze door en verwijder de zaadjes.
4. Snijd de paprika's eerst in reepjes, dan in stukjes.
5. Doe ze in een kleine pan.
6. Zet de paprikastukjes onder water.
Breng ze aan de kook.
Laat 1 minuutje doorkoken.
Giet ze boven de gootsteen af door een zeef.
Laat er koud water over stromen.



2 Neem de aardappel & de wortel bovenaan vast. Haal met een dunschiller van boven naar onder de schil eraf.

Draai met de wortel. Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes.



cutter de wortelen met de keukenmachine.



3 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui met het mes van de keukenmachine in snippers. Ruim het afval op.



Pel het teentje knoflook. Snijd het teentje knoflook overlans open. Neem de groene kiem eruit. Versnipper

Klont boter bruinen

Stoofvlees aanbakken +p/z

+ gesnipperde ui. Vuur verminderen!

+ 3 groene & 3 rode paprika.

+ 1 aardappel in stukjes

+ 2 wortelen in stukjes.

+ 1 teentje look

1 soeplepel bloem opstrooien & doorroeren.

+ tomatensaus = passata.

+ 1 kom water

+ paprikapoeder

+ 1 vork vleesbouillon

+ 1 soeplepel tomatenpuree

Zet een deksel op de pot .

Laat 30 à 40' laten pruttelen

