Ellens oksekødssuppe

Nem og hurtig at lave. Smager fortrinligt – lavet på hakket okse.

2 personer:

1 spsk olie

1 løg (skrællet og finthakket)

2 fed hvidløg (skrællede og finthakkede)

200 gr hakket oksekød (man kan sagtens bruges lidt mere eller mindre)

1 ds tomatkoncentrat (140 gr)

1 tsk paprika

1 tsk tørret oregano

1 tsk stødt spidskommen (kan udelades)

½-1 liter oksebouillon (evt. vand + 1 oksebouillonterning)

2 gulerødder (skrællede og skåret i skiver)

250 gr kartofler (skrællede og skåret i tern)

1 spsk sød chilisauce (der kan også bruges sukker)

salt og peber

Opvarm olien i en stor gryde.

Tilsæt løg, der sauteres i olien, indtil de klares.

Tilsæt hakket oksekød og brun det godt af.

Tilsæt tomatkoncentrat, paprika, oregano, spidskommen og presset hvidløg, og rør det hele sammen.

Hæld bouillon, gulerødder og kartofler i gryden, der bringes i kog.

Lad suppen simre i ca 15 minutter, indtil kartoflerne er møre.

Smag til med sød chilisauce, salt og peber.

Server suppen rygende varm med lidt creme fraiche på toppen og eks. et grydebrød til.

Velbekomme!

Man kan til denne gode og billige ret bruge de grønsager, man har liggende.