



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

GULLACHSUPPE

INGREDIENSER

1 kg skært okdekød
10 til 12 skiver stribet flæsk
3 store løg
Ca. 6 fed hvidløg eller efter smag
1 rød peber
6 store bagekartofler
Salt, peber, oregano og paprika
Tomatpuré

TILBEREDNING

Skær løg i små stykker. Pres hvidløg og put det i en stor gryde med smeltet margarine og lad det kun lige tage farve.

Skær oksekødet og det stribede flæsk i tern og læg det i gryden og rør det rundt. Må endelig ikke blive brunt. Drys derefter salt, peber, oregano og paprika i efter smag. Hæld ca 4 l. Vand i sammen med bouillonterninger og lad det koge ca. 1/2 time.

Skræl derefter kartoflerne og skær dem i tern og hæld dem i suppen. Rengør derefter den røde peber og skær den i små stykker og hæld dem i. Ca 3 dl tomatpuré hældes i. Lad det hele koge ca. 2 timer.

TILBEHØR

Serveres med hjemmebagte flutes.

En rigtig god varm suppe efter en kold dag eller efter en golfrunde.

Den bliver ikke ringere dagen efter. Det er en der gør stor lykke her i hjemmet.

God appetit

INDSENDT AF: NANCY HØYRUP, RANDERS

