

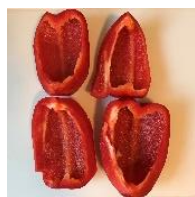
Goulashsoep

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

300 gram soepvlees	2 eetlepels bloem
3 uien	1 blikje tomatenpuree (70 gram)
2 rode paprika's	1½ liter water
2 teentjes knoflook	2 bouillontabletten
15 gram boter	2 laurierblaadjes
1 eetlepel paprikapoeder	3 aardappelen
½ theelepelt zout	2 snufjes peper



Pel de uien en snijd ze doormidden.
Snijd de ui-helften in dunne ringen.
Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.



Snijd de paprika's doormidden.
Haal de zaden eruit en was de paprika's.
Snijd de paprikahelften in reepjes.



Bestrooi het vlees met de peper en het zout.
Doe de boter in de soeppan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter op de middelste stand bruin worden.
Doe het vlees in de pan en bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de ui, de knoflook en de paprika bij het vlees in de pan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de paprikapoeder, de bloem en de tomatenpuree er ook bij.
Bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe het water, de bouillontabletten en de laurier erbij.
Zet de kookplaat op de hoogste stand en breng het aan de kook.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Doe het deksel op de pan en laat het 2½ uur zachtjes koken.



Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in kleine blokjes.
Doe de aardappelen in de pan en laat het nog 30 minuten koken.
Zet de kookplaat uit en haal de laurierblaadjes uit de soep.