

Oksekødssuppe

4 personer

2 spsk karry (Helst den som ikke skal brændes af)

1 spsk rapsolie

1 grofthakket løg

1 grofthakket gulerød

150 g hakket oksekød

1-1½ liter bouillon

200 g hakket grønkål

400 g kartofler i tern

1 laurbærblad

2 fed hvidløg hakket

Salt og peber

Pil løg, hvidløg og skræl gulerod. Skær/hak dem groft. Skræl kartofler og skær dem i tern og kom dem i vand til senere brug. Hvis karryen skal svitses skal dette gøres først. Ellers svits løg, hvidløg og gulerod i olien. Steg i ca. 2 min. Tilsæt hakket oksekød og rør, så kødet findeles og undgår at brænde på. Hæld bouillon i gryden (og karry hvis det ikke er tilsat før). Suppen koges op, skum urenhederne væk.

Grønkålen ribbes, skylles og hakkes groft (frossen grønkål er fint at anvende). Grønkål tilsættes suppen, sammen med kartoffeltern. Tilsæt laurbærblad, salt og peber og kog suppen i 15-20 min. Til kartoflerne er møre, men stadig har lidt bid.

Smages til med salt og peber og serveres med grov brød.

Tips: Kan også tilsættes lidt chili for et ekstra kick.

Velbekomme