



Beskrivelse

Hak løgene fint. Skær champignon i skiver. Skær peberfrugt og chili i tern.

Svits de hakkede løg. Tilsæt kødet og lad det svitse med til det har skiftet farve. Tilsæt champignon, peberfrugt og chili og svits videre et par minutter. Tilsæt paprika, hakkede tomater, vand og bouillontern. Lad det småkoge i ca. 15 minutter.

Tilsæt suppehorn og lad det koge efter anvisningen på pakken. Smag til med salt og peber.

Pynt med hakket persille ved servering. Server groft brød til.

Ingredienser

2 løg
500 g hakket oksekød
250 g champignon
1 grøn peberfrugt
1 rød chili
3 tsk. paprika
2 ds. hakkede, flåede tomater a 400 g nettovægt (240 g drænet vægt)
1 liter vand
2 hønsebouillonterninger
250 g suppehorn

Pynt: Persille

Tilbehør: Groft brød