



Kookweb.be

Goelasj-soep.

Benodigdheden:

- 1/2 kg runderstoofvlees (in kleine stukjes verdeeld)
- 300 gram uien
- 1/2 dl olie
- paprikapoeder
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 dl rode wijn
- 1 l bouillon
- 2 knoflook-teentjes
- Groene kruiden
- 4 grote aardappelen
- Zout en peper
- 1 laurierblad
- worteltjes

Bereiding:

Uien pellen en fijn snipperen. Olie verhitten en de uien goudbruin fruiten. Aanlengen met tomatenpuree en verwarmen tot de saus begint te bruinen. Roer er het paprika poeder door en laat even, op een hoge vlam, bakken. Leng aan met rode wijn en een kopje van de bouillon. Laat 10 min. pruttelen en doe er dan de stukken vlees bij en laat even bruinen in de saus. Voeg de worteltjes, de specerijen en de overige bouillon bij. Sluit de stoompot en laat 30 min. stomen. Voeg er dan de in blokjes gesneden aardappelen bij en laat nog even gaar worden. Kruid de soep naar smaak en versier met het in flinterdunne reepjes gesneden vruchtvlees van de paprika's. Slechts heel even verhitten. Lekker, goed als maaltijdsoep.

Recept rubriek: Soepen