MAISON PRIMAGO

GOULASHSOEP

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram runderpoulet/soepvlees
- 25 gram boter of 2 el olijfolie
- 2 rode uien
- 2 teentjes geraspte knoflook
- 3 paprika's (rood, groen en/of geel)
- 3 bouillonblokjes
- 1 blik gepelde tomatenblokjes (400 gram)
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 600 gram zoete aardappels (geschild)
- 1 tl komijnpoeder
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 1 el milde paprikapoeder
- versgemalen peper of cayennepeper voor een meer pittige soep
- 1/8 crème fraîche
- 20 gram peterselie
- Eventueel 4 kaiserbroodjes

Bereiding:

Stap 1

Snijd het vlees in dobbelstenen. Snipper de uien, snijd de paprika's in stukjes en de aardappel in blokjes.

Stap 2

Verhit de boter of olie in een grote soeppan en bak het vlees rondom bruin. Voeg de gesnipperde uien en knoflook toe en bestrooi het met de paprikapoeder en de komijn. Laat het geheel circa 2 minuten bakken en blijf af en toe roeren.

Stap 3

Roer de tomatenpuree en de gepelde tomatenblokjes met 1,5 liter heet water en de bouillonblokjes door de soep en breng het aan de kook.
Laat de soep circa 1,5 uur zachtjes koken. Voeg dan de gesneden paprika en blokjes zoete aardappel toe en kook dit nog 20 minuten mee.

Stap 4

Snijd de peterselie fijn en voeg de helft (de andere helft bewaar je voor de garnering) toe aan de soep. Breng de soep op smaak met peper en eventueel nog zout.
Serveer de soep met een toefje crème fraîche en blaadje peterselie.
Leg naast de kom een kaiserbroodje