

Goulashsoep met draadjesvlees

Ingrediënten

200 gr draadjesvlees
2 rode paprika's
2 uien
1/2 rode peper
4 aardappels
50 gr macaroni
2 teentjes knoflook
2 tl karwijzaad
1 el paprikapoeder
1 el tomatenpuree
2 el wodka
1 l runderbouillon
half ciabatta broodje
olijfolie en 2 teentjes knoflook
200 ml crème fraîche
zoetzure augurkjes



4 personen



50 min.

Bereidingswijze

1. Snijd het restje draadjesvlees in stukjes. De paprika's in blokjes, de uien in halve ringen en de aardappels in stukjes.
2. Smelt 25 gram boter in een braadpan en bak de groenten aan. Pers de knoflook erboven uit. Voeg de rode peper toe, het karwijzaad, paprikapoeder, tomatenpuree, restje draadjesvlees en de wodka toe. Bak 4 minuten op hoog vuur tot alles gaat geuren.
3. Voeg de bouillon en macaroni toe en laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Snijd ondertussen het brood in blokjes, bak ze krokant in een royale laag olijfolie. Pers de knoflook erboven uit als ze krokant zijn. Bak ze hierna nog 1 minuut.
4. Schenk de soep in kommen en voeg in elke kom een flinke schep crème fraîche toe.

SERVEERTIP

Serveer met de knoflook croutons en plakjes augurk