

# Krydret suppe med hakket oksekød

## Mandag 15. november 2021

### Ingredienser

2 løg  
1 spsk. olie  
2 revne gulerødder  
2 revne persillerødder  
  
2 fed presset hvidløg  
450 g hakket oksekød  
  
2½ dl tomatpuré  
1 liter vand/boullion  
  
1 lille gul peber  
1 lille rød peber  
  
salt, peber  
  
125 gr. småt pasta f.eks. suppehorn  
  
**Tilbehør:**  
hakket basilikum og friskrevet  
parmesan.

### Fremgangsmåde.

Hak løget, og svits det i olie. Derefter sammen med gulerødder og persillerødder et par min.

Kom kødet ved, og svits det med, til det har skiftet farve.

Tilsæt tomatpuré, boullion og hvidløg. Lad suppen simre ca. 20 min.

Smag til med salt og peber.

Tilsæt peberfrugt i små tern, og kog suppen et par min. mere.

Pastaen koges efter anvisning på pakken. Afdryp den, og kom den i suppen.

Skal suppen gemmes, skal pastaen ikke i. Pastaen suger væden fra suppen så den bliver til grød.