



Stevige goulashsoep met runderreepjes

met paprika en aardappels



30-40min



2 personen

Het is weer tijd voor stevige stoofschotels en soepen die ons echt opwarmen. En een hartige goulashsoep is natuurlijk dé klassieker, en gewoon altijd goed! In je box van vandaag zit alles wat je nodig hebt voor een "originale" versie: malse runderreepjes, paprika, aardappels en tomaten. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1x runderreepjes
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 paprika

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 525kcal, vet 11.8g, koolhydraten 62.2g, eiwit 37.1g



1. Ui snijden

Pel en halveer de **ui** en snipper fijn.



2. Vlees aanbraden

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak het **vlees** in 2-3min rondom goed bruin.



3. Soep starten

Voeg de **ui** toe en bak ca. 1min mee. Roer dan de **tomatenpuree**, 1el bloem en de **helft van de kruidenmix** erdoor. Blus af met 500ml water en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe.



4. Soep koken

Leg een deksel op de pan en laat de **soep** op laag vuur ca. 15min zachtjes koken, tot het **vlees** zacht is.



5. Groente snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in blokjes van ca. 1cm. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan blokjes van ca. 1cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** ook in kleine blokjes.



6. Groente toevoegen

Voeg de **groente** toe en laat de **soep** zonder deksel nog ca. 10min zachtjes koken, tot de **groente** gaar is. Proef en breng de **soep** naar wens op smaak met peper, zout en de **rest van de kruidenmix** en serveer.