

# **Goulash soep met paprika en aardappel**

## Ingrediënten:

4–6 personen  
extra vergine olijfolie  
250 g uien, in ringen  
2 tenen knoflook, geperst  
1 groene paprika, in blokjes  
500 gr runderschenkel, in kleine blokjes  
1 el paprikapoeder  
1½ l runderbouillon  
1½ el gehakte marjolein  
½ el karwijzaad  
rode wijnazijn  
2 tomaten, in kleine stukjes  
1 el tomatenpuree  
200 g aardappels, geschild en in blokjes  
zure room (optioneel), voor erbij

## Bereiding:

Doe een scheut olie in een grote pan en fruit daarin de uienringen, knoflook en paprika. Voeg het vlees toe. Als de blokjes vlees rondom bruin en de groenten gaar zijn, roer je het paprikapoeder erdoor. Bak het 2 minuten mee en voeg dan 200 ml van de bouillon toe. Breng aan de kook en laat voor de helft inkoken. Voeg de marjolein, het karwijzaad, een scheutje azijn, de tomaten, tomatenpuree en zout en peper toe. Voeg zo veel bouillon toe dat alles onderstaat en laat zacht koken tot het vlees na zo'n 1½–2 uur zacht is. Voeg de aardappels toe, plus de eventuele rest van de bouillon en wat water als de soep te droog oogt. Laat de soep zachtjes koken tot de aardappels gaar zijn. Serveer eventueel met een dot zure room.

