

## ***Pittige rundvlees tomaten courgette soep met rijst***

Ingrediënten:

1 kilo hoge rib

2 uien

3 laurierblaadjes

1 rode peper

1 madam Jeanette

zout

6 tomaten

1 courgette

kopje rijst

1 en een halve eetlepel gedroogde basilicum

2 en een halve liter water

Bereiding:

De bouillon trekken met de hoge rib, de uien, laurierblaadjes, rode pepertjes, madam Jeanette en zout. dit duurt 2 en een half uur. De bouillon zeven, de tomaten ontvellen en deze pureren met de staafmixer. De tomaten aan de bouillon toevoegen. De courgette in blokjes snijden en aan de bouillon toevoegen. Dan laten pruttelen tot de courgette gaar is. Dan het vlees kleinmaken en toevoegen. De gekookte rijst en anderhalve eetlepel gedroogde basilicum erbij en klaar is de soep.

