

# Holmespejdernes bondesuppe.



Til mindst 15 personer. Gryde 16 liter emaljegyde.

En spejder bruner kødet i rapsolie tag kødet op og gem det i en skål.

Imens snitter resten af patruljen løg og spidskål i tern. Og starter på de øvrige ingredienser.

Løg og spidskål brunes af i gryden i mere rapsolie, når det er brunet kommes kødet tilbage i gryden og der tilsættes vand så det svømmer. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Imens skræller resten af patruljen gulerødder og kartofler. De snittes i skiver og firkanter sammen med resten af grønsagerne. Efterhånden som de er snittet kommes de i gryden.

Når retten har kogt et stykke tid, smages den til med salt, peber og soyasovs.

Herefter koger retten i mindst 30 – 60 minutter, lad den koge lidt ind eller tilsæt evt. mere vand til den har en passende tykkelse.

Rør i suppen en gang imellem.

Suppen spises med brød som tilbehør.

Velbekomme, Holmespejderne  
Lørdag d. 11. januar 2014.

## Ingredienser

Ca. 1 dl rapsolie

1,8 kg hakket oksekød 15%

1 helt spidskål.

1 kg løg.

2 kg kartofler.

1 kg gulerødder.

4 rød peber.

4 friske, rød chili. (Hakkes fint)

1½ - 2 hele hvidløg. (Mases og hakkes fint)

3 dåser hakkede tomater

30 g tørret Basilikum (Ja, det er meget.)

80 g okse bouillon granulat (økologisk, Oscar) eller svarende til 3 liter okse bouillon.

3 kartonger tomat pasta á 375 g

2 tuber tomatpuré (2 x 130g)

Ca. ½ dl Soyasauce

Salt

Peber

Vand

