

Suppe A La Bade

Fra Skovbørnehusets køkken

4 pers.

Her får I opskriften på en af vores mest populære og traditionsbundne opskrift.

Denne dejlige suppe fra det Tyrkiske Køkken er fast på menuen til vores Lygtefest.

Det skal der i:

- ¼ kg oksefars
- 200 g. kartofler i tern.
- 2 ds. Flåede tomater
- 1 lille konc. Tomatpure
- 1 tsk. Sød paprika
- 2 tsk. Mynte
- 1 tsk. Oregano
- 1 tsk. Basilikum
- 2 tsk. Salt
- 1 tsk. Peber
- 1 l. Vand
- 150 g. suppehorn

Oksefarsen brunes i olie og krydderierne kommes i. Derefter vand, de flåede tomater, pure og kartofler. Koges til kartoflerne er møre. Suppehornene koges med til sidst i 10 min.

Serveres med smil og godt brød.

