



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Toscansk suppe med okse og bønner

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
300 g oksesteg af tykkam
1 pose tomatsoauce
⅓ pose grøntsagsbouillon
½ dåse bønner
½ pose timian
75 g kålmix
2 stk brød

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- Grøntsager:** Pil løg og hvidløg og hak dem fint. Skræl gulerod, skyl bladselleri og skær begge dele i tern.
- Oksekød:** Skær kødet i små tern 1x1 cm.
- Suppe:** Varm lidt olivenolie i en gryde og steg grøntsagerne 2-3 min. Kom tomatsoauce og 2 dl vand i. Tilsæt bouillon, drænedede bønner, timian og oksekød. Lad det småsimre under omrøring i 10 min. Kom kålen i og kog yderligere 2 min. Spæd til med vand, hvis suppen bliver for tør. Smag til med salt og peber.
- Brød:** Lun brødet i en brødrister.
- Servér den varme suppe med brød til.