**Goulashsoep**

Nodig:

1 grote ui

1 teentje knoflook

4 aardappels

2 wortels

1 rode paprika

2 kleine tomaten

400 g runderstoofvlees

2 el olijfolie

½ tl gemalen komijn

1 tl milde paprikapoeder

1 tl pikante paprikapoeder

80 g tomatenpuree

200 ml rode wijn

1 l runderbouillon

3-4 takjes kervel

zout en peper

Bereiding:

Pel de ui en knoflook en snijd ze fijn. Schil de aardappels en de wortels. Snijd de aardappels in blokjes en de wortels in plakjes. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd de paprika in reepjes. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in blokjes. Snijd het vlees in blokjes van circa 2 centimeter. Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Bak het vlees onder voortdurend omscheppen in 5 minuten goudbruin. Schep het uit de pan. Doe de ui, knoflook, komijn en beide paprikapoeders in de pan en bak ze 3-4 minuten. Voeg de wortels, paprika en tomaten, het vlees, de tomatenpuree, wijn en bouillon toe. Dek de pan af en laat op laag vuur 1 uur sudderen. Voeg 30 minuten voor het eind van de kooktijd de aardappels toe. Snijd de kervel fijn. Breng de goulash op smaak met zout en peper en bestrooi met de kervel.