

Nuddelsuppe

Løg..... 1 stk
Hvidløg..... 3 fed
Porre..... 1 stk
Gullerødder..... 2 stk
Peberfrugt..... 1 stk
Hvidkål..... 1/3 stk
Ingefær..... 1-2 stk
Olie..... 2 spsk
Chili og karry
Hakket oksekød..... 250 g
Bouillon..... 1 L
Nudler..... 300 g
Salt og peber

1. Grønsagerne snittes fint og svitses i 1 spsk olie.
2. krydderier tilsættes og svitses med et øjeblik.
3. Bouillon tilsættes og suppen koger ca 10 min.
4. De sidste minutter koges nudlerne med i de antal minutter der står på pakken.
5. Imens svitses oksekød i 1 spsk olie.
6. Når oksekødet har skiftet farve kommes det i suppen, og smages til med salt og peber.

