

# Alternativ oksekødssuppe

## Indkøbsliste til 2 personer:

1,5 kg stegeben  
1 pose frost suppe blanding  
¼ broccoli  
2 gulerødder  
150 gram champignon  
Alm. spaghetti – hvad du kan holde i en hånd  
Ca. 1.5 vand  
1 dl soya  
2 okseboullion terninger  
Peber



## Tilbehør:

Flute

## Suppen:

- Brun stegebenene af på alle sider
- Kom vand på så stegebenene er dækket helt
- Kom suppe blanding, soya og boullion terninger i og rør rundt
- Kog det hele op og skrue ned, supper skal nu små koge i 1,5 time
- Undervejs fjern det mørke skum på overfladen med en ske
- Ta kødet op og læg det til side til afkøling
- Sigt suppen over i en skål og kasser grønsagerne. Kom suppen tilbage i gryden
- Skær gulerødder i små firkanter, snit champignon og skær broccoli i små både
- Kom gulerødder, champignon og spaghetti og lad det småkoge i 7 min.
- Tilsæt broccolien og kog videre i 3 min.
- Suppen er klar til servering

Velbekomme

©Gitte Klemmensen 2023