



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fyldig tyrkisk landsuppe med hakket oksekød

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk tomat
1 stk rød peber
300 g hakket oksekød
1 pose tyrkisk kryddermix
1 dåse hakkede tomater
1 pose paprika
125 g bulgur
1 pose grøntsagsbouillon
50 g babyspinat
1 dl græsk yoghurt

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Skyl tomat og peberfrugt og skær i små tern. Varm lidt olie godt op i en stor gryde. Svits løg og hvidløg til de er gyldne.
- 2. Landsuppe:** Kom kød og kryddermix i gryden og steg til det har skiftet farve. Tilsæt peberfrugt, friske og hakkede tomater, paprika, bulgur, bouillon, 5 dl kogende vand og lidt salt. Bring i kog, rør rundt og lad retten småkoge under låg i 14 min.
- 3.** Skyl spinat, kom i gryden og rør det rundt. Top suppen med yoghurt og servér rygende varm.