

Middagsgulasj

Oppskrifter gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 800 g kjøtt i biter (elg, svin, hjort, okse etc.)
- 500 g champignon i skiver
- 1 stor løk i biter
- 1 stk. hakket hvitløk
- 1 stk. hakket chili med frøene
- 200 g tomatpuré
- 1 ts pepper
- ½ ts salt
- 1½ ss paprikapulver
- 1 ss oregano
- 1 ss merian
- Maizena

Fremgangsmåte:

- Varm opp en gryte med litt olje og surr champignon, løk, hvitløk og chili til det har fått en fin gyllen farge.
- Tilsett kjøttet. Når kjøttet er blitt ordentlig brunet tilsetter du tomatpuré. Fyll opp med vann til det dekker kjøttet, og kok på svak varme til kjøttet er mørt.
- Så tilsetter du krydder, og til slutt jevner du suppen med maizena utrørt i vann.