

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Chilisuppe.

250 gr. oksekød i små tern (hakket kan bruges) brunes i olivenolie i en stor gryde.

1 l. vand,

2 oksekødsbouillonterninger,

1 dåse hakkede tomater m. chili,

3 fed hvidløg,

3 tsk. chilipulver,

1 tsk. peber,

1 tsk. oregano,

½ salt tilsættes og det hele koger ca. 20 min.

1 rød peber skæres i strimler og tilsættes sammen med 1 dåse bønner i tomat eller kidneybønner.

Kog yderligere 5 min.

Serveres med en klat yoghurt rørt med hakket persille og med brød.

