

Mor Lizzi's lækre suppe til fryseren

500 gr. hakket oksekød
25 gr. Smør
500 gr. Gulerødder
200 gr. Selleri
3 store løg
¼ hvidkålshoved
Ca. 3 l. vand
4 oksebouillon terninger
1 stor dåse tomatpure (ca. 3 spsk.)
1-2 tsk. Merian
Salt og peber
Klippet persille
250 gr. Pasta
1-2 dåser hvide bønner i tomat

Grøntsagerne snittes fint og brunes godt af i smørret i en stor gryde. Tilsæt vand, krydderier og bouillontern.

Tilsæt den fint skårne hvidkål og lad det simre en 10-15. Tilsæt nu tomatpure og oksekød der er imens er svitset i en anden gryde (svitset tørt – uden smør, der er normalt fedtstof nok i kødet selv) Det hele blandes godt sammen og pastaen tilsættes efter 10 min. og det hele koger videre til pastaen er al dente.

I de sidste 2-3 min. tilsættes bønnerne og hele gryden koges kort op.

Hvis der er rester af suppen, kan den med fordel fryses og gemmes til en dag, hvor man ikke gider lave mad.

Brug altid dobbelte fryseposer og luk dem godt med en vrider.

Hvis du lægger dem ned i fryseren, fylder de mindre. Men sørg for at lukningen vender opad, ellers kan du godt risikere, at suppen løber ud.