

Vegogulasch (4 port)

En smakrikare soppa blir det om man tillsätter stark korv i skivor.

3	potatisar
2	gula lökar
3	vitlösklyftor
3	paprikor i olika färger
$\frac{1}{2}$ dl	tomatpuré
1 tsk	kummin
1 tsk	sambal oelek
1 lit	grönsaksbuljong
$\frac{1}{2}$ dl	hackad persilja

- Skär potatisen i små kuber. Skär lök och paprikor i bitar. Finhacka vitlöken. Fräs alla grönsaker.
- Rör i kummin, sambal oelek och tomatpuré.
- Häll på buljong och låt soppan koka 10-15 min.
- Strö över den hackade persiljan.

