



* NAKSKOV SPEJDERNE *

Lejrsuppe med flutes (10 personer)

650 g	Hakket oksekød
20 g	Fedtstof
500 g	Bladselleri
3 ds.	Flået tomater / hakket tomater
500 g	Løg
3 stk.	Grøntsags bouillon terninger
1 3/4 l	Vand
3 spsk.	Sojasauce (ca. 25 g.)
	lidt Persille, salt & peber
1 1/2 kg.	Kartofler
10 stk.	Flutes eller grov bolle



Pil & hak løgene.

Vask bladselleri, skær dem i smalle strimler.

Kartoflerne skrælles og skæres i store tern.

Varm fedtstoffet.

Kød & løg svitses, til det har skiftet farve.

Tomaterne, bouillon terninger, vand, sojasauce, bladselleri & kartofler tilsættes.

Suppen bringes i kog og småkoger herefter ca. 20 min.

Smages til med salt og peber.

Ved servering drysses med hakket persille.

Serveres med flutes eller grov bolle.

VIGTIGT: smør gryder og pander grundigt med sulfo inden de kommer på bålet