**Den sikre såt**

**(20 personer)**

3 kg hakket hjortekød eller oksekød

6 store røde peber

8 store løg

1 helt hvidløg

8 dåser hakket tomat

8 spsk. sukker

Paprikapulver

salt +peber

1 flaske chilisauce

8 liter bouillion

1,5 liter fløde

Smør til bruning

Eventuelt marizena til jævning

Løg og rød peber skæres i tern, hvidløget hakkes fint med en kniv. Kødet brunes i smør, grøntsagerne tilsættes og svitzes med.

Tilsæt tomaterne, buillion, chilisauce og sukker smag til med salt og peber lad det hele simre ca. 90 minutter, tilsæt fløde og eventuel jævning hvis man ønsker suppen lidt tykkere.

Serveres med lyst brød.

Laves suppen dagen inden servering undlades fløde og jævning til efter opvarmning.

Med venlig hilsen

Elisabeth

***EW SilverOutdoor***  Hostrupvej 27, 6710 Esbjerg V.