




 4 port

 Nötkött, Huvudrätt, Smala, Gryta, Vardag, Koka

## KÖTTFÄRSSOPPA MED TOMATER & ÖRTER

En enkel köttfärssoppa som piffats upp med färska tomater och örter. Detta ger ett extra smakrikt spad till köttfärsen som smakar riktigt lyxigt.

### Ingredienser

500 g nötfärs  
1 st lök, gul  
3 klyftor vitlök  
1 msk rapsolja  
1 tsk salt  
1/2 tsk svartpeppar  
2 tsk paprikapulver  
1 tsk timjan  
5 st tomat  
8 dl vatten  
2 tärningar buljong, kött  
5 st potatis  
1 st morötter  
1 dl basilika (*strimlad*)  
1 dl persilja (*Hackad*)

### Gör så här

1. Skala och hacka lök och vitlök fint. Värm en stor gryta och fräs löken mjuk i rapsolja.
2. Tillsätt köttfärsen och bryn den samtidigt som du kryddar med salt, peppar, paprikapulver och timjan.
3. Hacka tomaterna grovt och rör ned i köttfärsen. Häll på vatten och smula ned buljongtärningarna.
4. Låt soppan koka upp medan du skalar potatis och skär dem i tärningar. Skala moroten och skär den i slantar.
5. Tillsätt rotsakerna till det kokande spadet och låt småputtra under lock i 20 minuter.
6. Hacka örterna och rör ned. Smaka av med ytterligare salt och peppar om det behövs.