

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

GULASCHSOPPA

Ingredienser ▮

300 g nötfärs
2 st chorizo
2 st lök, gul
1 st paprika, grön
1 st paprika, gul
1 st paprika, röd
2 msk tomatpuré
1 tsk kummin, malen
1 liter buljong, kött

▮ Röra

2 dl creme fraiche
1 klyfta vitlök (*pressad*)
1 knippe persilja (*hackad*)

Gör så här ▮

Skär korven i små bitar. Skala och hacka löken. Kärna ur och hacka paprikan. Bryn köttfärsen i smör i en gryta så att den blir smulig. Rör i korv, lök och paprika och låt det fräsa någon minut. Rör i tomatpuré och kummin. Häll i buljongen. Låt det koka i 10-15 minuter. Smaksätt crème fraiche med vitlök och persilja. Servera soppan i stora skålar och rör i vitlöksröran. Vallmobröd eller knäckebröd är gott till...samt en kall öl