

inköpslistan.se

Av: birgitta nilsson

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

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 créme fraiche med vitlök och persilja.
Servera soppan i stora skålar och rör i vitlöksröran.
Vallmobröd eller knäckebröd är gott till...samt en kall öl