



- ▮ 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.