

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

KÖTTFÄRSSSOPPA

Ingredienser

200 g nötfärs *(eller lamm)*
1 liter vatten
1/2 tärning buljong, kött
1 st lök, gul
1 klyfta vitlök
4 st potatis
1 st paprika
2 msk tomatpuré
oregano
curry
salt
svartpeppar

Vitlökssmör

50 g smör
1 klyfta vitlök
grovsalt
bröd *(t ex baguette)*

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.

2. Skär lök, vitlök och potatis och riv paprikan.

3. Bryn färsen i en stekpanna och tillsätt de skurna grönsakerna och rotfrukten. Häll i vatten och buljongtärning.

4. Tillsätt tomatpuré och krydda och låt koka i cirka 20 minuter.

5. Vitlöksbröd: Blanda smör, vitlök och salt väl.

6. Dela brödet diagonalt och klicka i smöret. Linda in brödet i folie och ställ in i ugn några minuter på 200 grader.

Hämtat från
http://www.recept.nu/1.3142/anders_leven/soppor_grytor/kottfars/kottfarssoppa/varmratter/