



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mustig soppa med köttfärs och nygräddat bröd

Köttfärssoppa

Bananschalottenlök 1 st
Morot 1 st
Röd paprika 1 st
Bakpotatis 1 st
Nötfärs 250 g
Paprikapulver ½ msk
Tomatpuré 1 ½ msk
Vitlök 1 klyfta
● Vatten 3 dl
Kycklingbuljong 1 påse
Tomatsås 1 förp

Tillbehör

Surdegspavé 2 st
Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Värm surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
3. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och slanta morot. Tärna röd paprika. Skala och skär bakpotatis i små tärningar.
4. **Köttfärssoppa:** Hetta upp rikligt med olivolja i en rymlig stekgryta. Stek nötfärs och lök ca 3 min, tills färsen fått fin färg. Tillsätt morot, paprika och potatis. Fräs allt ytterligare ca 3 min på medelvärme.
5. Tillsätt paprikapulver, tomatpuré och pressad vitlök. Fräs ytterligare någon minut.
6. Rör ner vatten, kycklingbuljong och tomatksås.
7. Koka upp och sjud sedan på svag värme ca 10 min, tills potatisen är mjuk. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Toppa soppan med bladpersilja och servera med nygräddat bröd.