



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

LM 061_2

Köttfärssoppa med vitlöksbröd

Köttfärssoppa

Gul lök 1 st
 Vitkål 150 g
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré 1 förp
 Paprikapulver 1½ tsk
 Peppar- och fänkålmix
 ½ förp
 Nötfärs 250 g
 ● Vatten 3 dl
 Krossade tomater 1 förp
 Vitvinsvinäger 15ml ½
 påse
 Chili flakes 1 krm
 Kycklingbuljong 1 påse

Vitlöksbröd

Surdegsbaguette 1 st
 Vitlök ½-1 klyfta
 ● Smör 25 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök. Skär vitkål i ca 2x2 cm stora bitar.
3. **Köttfärssoppa:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs vitkål och gul lök ca 3 min. Tillsätt nötfärs, pressad vitlök, tomatpuré, paprikapulver och peppar- och fänkålmix, fräs ytterligare ca 5 min.
4. Tillsätt vatten, krossade tomater, vitvinsvinäger, lite chili flakes (efter egen smak) och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 15 min eller till servering. Smaka av med lite socker, salt och nymald svartpeppar.
5. **Vitlöksbröd:** Blanda pressad vitlök med rumstempererat smör på en tallrik. Dela surdegsbaguetten på mitten och dela till fyra halvor. Fördela vitlökssmöret på brödhalfvorna toppa med lite salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 10 min, tills brödet har fått fin färg.
6. Servera köttfärssoppa med vitlöksbröd.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ