



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Minstronesoppa med salsicciafärs, basilika, parmesan och surdegsbröd

Minstronesoppa

Gul lök 1 st
 Morot 1 st
 Selleristjälk 1 st
 Salsicciafärs 250 g
 Vitlök 2 klyftor
 Torkad timjan 1 förp
 Passerade tomater 1 förp
 Chili flakes ½ förp
 Kycklingbuljong 1 påse
 ● Vatten 3 dl
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
 ● Salt 2 krm
 Risoni 1 dl

Till servering

Surdegspavé 2 st
 Basilika 20 g
 Parmesanost 1 bit
 Chili flakes ½ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
 Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Minstronesoppa:** Finhacka gul lök. Skala och tärna morot. Skär selleristjälk i mindre bitar.
3. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs salsicciafärs ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, lök, morot och selleristjälk, fräs ytterligare ca 3 min.
4. Blanda ner torkad timjan, passerade tomater, chili flakes, kycklingbuljong, vatten och vitvinsvinäger. Krydda med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Koka upp och tillsätt risoni. Sjud ca 15 min, rör om regelbundet. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Späd med lite vatten om den känns för tjock.
5. **Till servering:** Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen. Grovhacka basilika och finriv parmesanost.
6. Lägg upp soppan i djupa tallrikar och toppa med chili flakes (efter egen smak), basilika och riven parmesan. Servera med surdegsbröd.