



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Italiensk bondsoppa med nötfärs, parmesan och färsk basilika

### Bondsoppa

Moröt 2 st  
 Gul lök 1 st  
 Selleristjälk 1 st  
 Vitlök 2 klyftor  
 Tomat 1 st  
 ● Olivolja 1 tsk  
 Nötfärs 250 g  
 ● Salt ¼ tsk  
 Örtmix 1 förp  
 Tomatpuré 1 förp  
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
 ● Vatten 4 dl  
 Kycklingbuljong 1 förp  
 Riven parmesan 30 g

### Till servering

Surdegspavé 2 st  
 Basilika 20 g

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
3. **Förberedelse soppa:** Skala och skär morötter i sneda skivor, ca 2 cm tjocka. Grovhacka gul lök och skär selleristjälk i tunna skivor. Finhacka vitlök och tärna tomat.
4. **Bondsoppa:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs nötfärs ca 2 min. Tillsätt morot, lök, selleri och vitlök, fräs ytterligare 1 min. Krydda med salt, svartpeppar och örtmix. Blanda ner tomatpuré, tomater, vitvinsvinäger, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda på medelvärme ca 10 min.
5. Dra grytan från värmen och blanda ner riven parmesanost. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Strimla färsk basilika. Häll upp soppa i djupa skålar. Toppa soppan med basilika och servera med surdegspavé.