



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttfärssoppa med vitlöksbröd

Köttfärssoppa

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

Vitlöksbröd

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

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
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 fänkålsmix, fräs ytterligare ca 5 min.
4. Tillsätt vatten, krossade tomater, rödvinvinäger, 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.