



SOPPA

Vitkålssoppa med lammfrikadeller

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En härligt smakrik värmande vitkålssoppa att äta när höstmörkret smyger sig på.

Smaker av franska örter, lagerblad, äpplemust och härligt lamm.....man kan bara säga slurp.



INGREDIENSER

- 400 gram vitkål
- 10 deciliter vatten
- 2 styck kött eller grönsaksbuljong gärna färsk
- 2 deciliter äpplemust gärna kiviks
- 3 teskedar japansk soja
- 0.5 tesked grovmald vitpeppar
- 2 styck lagerblad
- 200 gram lammfärs
- 1 tesked franska kryddor

1 kryddmått salt
2 matskedar smör
2 matskedar vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Skär vitkålen i 2-3 centimetersbitar och lägg i en ugnform med smöret och låt rosta i 15 minuter med en omrörning efter halva tiden.
- 2** Under tiden som vitkålen rostar, så koka upp vattnet med buljongen och tillsätt äpplemust, soja, vitpeppar och lagerblad.
- 3** Blanda lammfärsen med 2 matskedar vatten, salt och de franska kryddorna/örter, forma till små små köttbullar/frikadeller.
- 4** Lägg ner den rostade vitkålen i buljongen och låt koka i 10 minuter, för att sedan lägga ner lammfrikadellerna och låt det sedan sjuda i 10 minuter till.