SOPPA

Carbonada - chilensk köttsoppa

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Carbonada är chilensk köttsoppa som är otroligt god och passar perfekt under denna blöta, kalla årstid!

Om du frågar en chilenare vad en carbonada är så lär du få många olika svar, då alla gör soppan på sitt sätt. Dock har dom flesta liknande innehåll. Grunden och den viktigaste råvaran förutom köttet är pumpan som bidrar mycket till smaken och konsistensen. Toppa soppan med färsk koriander och pebre (het tomatsalsa). #Cheffraimansmat

INGREDIENSER

400 g grytbitar av nötkött
200 g pumpa/butternut
2 st förkokta majskolvar
3 st morötter
2 st gul lök
2-3 st vitlöksklyftor
6 st fast potatis med skal
1 paket sugarsnaps

1 deciliter vitt vin
2 st köttbuljong
1 st grönsaksbuljong
2 st lagerblad
1 msk torkad oregano
1 msk torkad basilika
salt och peppar, efter smak
1 kruka färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och tärna pumpa, potatis, gul lök, vitlök och morot. Dela majskolvarna i två bitar.

2. I en djup kastrull med matolja fräser du på gul lök och vitlök mjukt. Häll sedan i grytbitarna och lagerbladen och rör om lite. Du vill inte genomsteka köttet utan endast ge det lite smak av lök och vitlök. Häll i vittvin och kryddor. Salta och peppra efter smak.

3. Efter några minuter häller du i pumpa och morot och fyller på med vatten ca 1 liter. Koka upp och dra sedan ner värmen så soppan sjuds. Nu kan du ha i buljongerna och potatisen. Det ska sjuda ca 40 minuter så köttbitarna blir möra. Ha i vatten vid behov. Man vill inte ha köttet med mycket tuggmotstånd.
   När soppan sjudit och precis innan du ska servera så lägger du i sugarsnapsen så det inte tillagas allt för länge och förlorar sin fina gröna färg. Toppa med färsk koriander och pebre om du har det tillgängligt. Smaklig måltid!