



Köttfärssoppa

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**



En enkel och matig soppa som bara blir godare av att laga i förväg!

Den funkar också att ta med i mattermos eller att värma över en eld/gasolkök.



INGREDIENSER

500 g köttfärs
400 g vitkål
2 st morötter
1 liten purjolök
3 klyftor vitlök
1 dl tomatpuré
1.5 l vatten
2 st kött/hönsbuljongtärningar
2 msk kinesisk soja
1 msk balsamvinäger
salt och nymalen svartpeppar
olja till pannan
persilja till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla vitkål, skiva morotter och purjo och hacka vitlöken.
- 2** Fräs alla grönsakerna i en stor kastrull i olja, salta och peppra.
- 3** Stek färsen i en stekpanna, krydda med salt och peppar och låt tomatpurén fräsa med.
- 4** Blanda färsen med grönsakerna, tippa i 1 dl vatten och koka ur stekpannan och häll i soppan.
- 5** Tippa i vatten +buljongtärningar, soja och balsamvinäger.
- 6** Låt nu soppan puttra på tills grönsakerna är mjuka men har lite tuggmotstånd.Smaka av med kryddor och späd med vatten om soppan är för tjock.
- 7** Strö över hackad persilja och servera soppan med ett gott bröd.