



SOPPA

Köttfärssoppa med tacosmak

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En rätt med ett orättvist namn. Denna soppa är så mycket godare än det låter!

INGREDIENSER

- 400 g nötfärs
- 4-5 potatisar (ca 400 g)
- 2 morötter (ca 200 g)
- smör till grytan
- 8 dl vatten
- 3 msk kalvfond eller 2 buljongtärningar
- 1 förpackning krossade tomater (500 g)
- 2 msk tomatpuré
- 1 påse tacokrydda (40 g)

TILL SERVERING

- 2 dl matyoghurt
- gott bröd



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela potatisarna och morötterna i bitar.
- 2** Hetta upp en gryta med smör och fräs färsen. Rör hela tiden så att det inte bränner fast. Tillsätt potatis och morötter och fräs ytterligare 3-4 minuter.
- 3** Häll på vatten, kalvfond, krossade tomater, tomatpuré och tacokryddan. Koka upp och låt soppan sjuda i 10 minuter, eller tills potatis och morötter är klara.
- 4** Servera med en klick matyoghurt och ett bröd.