SOPPA

Gulaschsoppa på vildsvin

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

Vildsvinsköttet passar utmärkt i en stark och het gulaschsoppa då det är så mustigt och smakrikt. Använd starkt paprikapulver och snåla inte med tomatpurén!

INGREDIENSER

2 tsk malen kummin
0.5 tsk salt
1 st morot
3 msk paprikapulver
300 g vildsvinsstek eller -karré
4 st fasta potatisar
1 tsk malen mejram
0.5 tsk mald svartpeppar
0.5 st citron
3 msk tomatpuré
4 st vitlöksklyftor
1.5 l oxbuljong

2 st gula lökar
3 msk smör

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i centimeterstora tärningar, skala och hacka löken och vitlöken. Skala och skär potatisen och moroten i små tärningar.
2. Bryn köttet i smöret i en tjockbottnad kastrull. Rör sedan ner alla ingredienser förutom buljongen och bryn i ytterligare några minuter.
3. Tillsätt sedan buljongen och lite salt och peppar. Låt det koka upp, sänk sedan värmen och låt soppan sjuda under lock tills köttet är mört, cirka 90 min.
4. Smaka av med salt och peppar och servera soppan i djupa skålar med en klick gräddfil och ett nybakat bröd.