



Gulaschsoppa på vildsvin

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



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.