



# Min hemlagade köttsuppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Denna soppa är gjord på högrek och rotfrukter.

Tips är att verkligen låta soppan puttra på länge så köttet blir riktigt mörkt!



## INGREDIENSER

- 1 kvist lagerblad
- 1 st lök
- 3 st morötter
- 1 paket gröna ärtor
- 1 bit kålrot
- 10 st vitpepparkorn
- 1 bit rotselleri
- 1 kvist timjan
- 300 g högrek
- 1 st purjolök
- 2 l vatten

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vattnet och lägg i salt, kryddorna och löken i klyftor. Lägg i köttet.
- 2** Låt allt koka sakta tills köttet är mört, cirka 1 timma. Skumma bort ev skum med en hålslev.
- 3** Skala rotfrukterna och skär i tärningar eller skivor. Sköj och skiva purjolöken.
- 4** Ta upp köttet och koka rotfrukterna knappt mjuka, cirka 25 minuter. Lägg i purjolöken och koka ytterligare 5 minuter.
- 5** Tärna köttet eller skär det i skivor. Lägg ner det i soppan igen och smaka av ytterligare med salt och peppar.
- 6** Servera gärna med en ostmacka.