SOPPA

Min hemlagade köttsoppa

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

90

Denna soppa är gjord på högrev och rotfrukter.

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

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 högrev
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.