SOPPA

Köttfärsgulasch

Kock: **Therése Persson** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Mitt absolut populäraste recept på Instagram på en smakrik soppa med köttfärs, potatis och krossade tomater. Passar utmärkt en ruggig dag som vardagsmiddag ihop med en bit nybakat bröd.

En värmande och matig soppa hör hösten till i mitt tycke. En gulasch svänger man ihop snabbt en vardagskväll, men smakerna den får är som ett långkok på en ledig dag.

INGREDIENSER

1 st gul lök
smör och rapsolja till stekning
200 gram köttfärs (nöt, gris, fågel el blandat)
2 st morot, tärnad
2 st potatis, skalad och tärnad
1 st paprika, röd
5 dl grönsaksbuljong
1 förp krossade tomater
salt efter smak
peppar efter smak
0.5 tsk paprikapulver
2 krm malen kummin
1 msk hackad persilja
Servering
1 dl creme fraiche
4 bitar bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka löken och fräs den i smör i en stekpanna.
2. Tillsätt köttfärsen och fräs den också.Salta lätt.
3. Lägg över i en kastrull.
4. Skala morötter och potatis och skär dem och paprikan i tärningar.Lägg dem i kastrullen och häll på buljongen.Låt koka ca 5 min.
5. Tillsätt de krossade tomaterna och kryddorna, koka ytterligare ca 5-10 min.
6. Smaka av med salt och strö över persilja.
7. Servera soppan med crème fraiche och en bit bröd.