Köttfärssoppa

sön, 21/11/2010 - 12:49 □ Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.46
Nu när det är lite ruggigt och kallt ute kan det vara gott med en värmande soppa. Därför kommer här ett recept på min favorit bland soppor som är god och väldigt matig, köttfärssoppa. =)

Köttfärssoppa
4 portioner (5 pp/port)

4 morötter
2 gula lökar
500 g köttfärs (10%)
1 msk olja
1 tsk salt
1-2 krm vitpeppar
1 tsk spiskummin
1 tsk chilipulver
1 tsk paprikapulver
1 frp (500 g) krossade tomater, gärna med chilismak
2 msk het chilisås
2 köttbuljongtärningar
1 l vatten

Skala och riv morötterna grovt. Skala och finhacka löken. Fräs köttfärs, lök och morötter i oljan. Krydda med salt, vitpeppar, spiskummin, chili- och paprikapulver. Häll över tomatkross och vatten. Tillsätt chilisås och smulade buljongtärningar och låt soppan koka under lock i c:a 10 min.

Servera soppan med ett gott bröd.

Smaklig spis!

Källa: ica.se

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/k-ttf-rssoppa

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept