



Gulaschsoppa

Mustig och härlig gulaschsoppa med köttfärs och kryddiga korvar. Servera gärna med en klick vitlöksröra till.

Ingredienser 4 port

300 g köttfärs
1 chorizokorv
2 gula lökar
3 paprikor i olika färg
smör
1/2 dl tomatpuré
1 tsk kummin
1 liter köttbuljong

Röra:

2 dl lätt crème fraiche
1 pressad vitlöksklyfta
1/2 hackad persilja

Gör så här

Skär korven i små bitar. Skala och hacka löken. Kärna ur och hacka paprikan. Bryn köttfärsen i smör i en gryta så att den blir smulig. Rör i korv, lök och paprika och låt det fräsa någon minut. Rör i tomatpuré och kummin. Häll på buljongen. Låt det koka 10-15 min. Smaksätt crème fraiche med vitlök och persilja. Servera soppan i stora skålar och rör i vitlöksröran. Vallmobröd eller knäckebröd är gott till.