

KÖTTFÄRSSOPPA,

2 personer

Du behöver:

- 75 g nötfärs
- Ca 4 cm purjolök
- 1 liten morot
- ½ -1 palsternacka
- Ca 4dl vatten
- Buljongpulver eller buljongtärning
- Ca 1 msk margarin
- örtekryddor – timjan, oregano, basilika
- ev salt

Gör så här:

1. Ansa, skölj och skär purjolöken
2. Skala och riv moroten och palsternackan
3. Mät upp margarinet i en kastrull. Sätt på plattan och låt margarinet bli ljusbrunt.
4. Fräs purjolök och nötfärs i kastrullen ca 3 minuter. Smula sönder med en trägaffel. Tänk på att sänka värmen.
5. Tillsätt den rivna moroten, palsternackan, vattnet och buljongpulver/tärning.
6. Sätt på locket och höj värmen så att det kokar upp.
7. Sänk värmen och låt koka ca 8-10 minuter med locket på.
8. Tillsätt örtekryddorna mot slutet och smaka av innan du ev tillsätter saltet.