



Slötorps Skandinaviska Gulashsoppa

Skånsk laxsoppa med grönsaker och grädde som samtidigt är både god och nyttig. Brödet att äta till är med fördel surdegsbröd eller fullkornsbröd alltså ett rustikt bröd.

Receptet är för ca 4 personer men kan justeras att passa både fler och färre.

Ingredienser

1 Gul Lök
2 Vitlöksklyftor
3 Potatisar
¼ Rotselleri
1 Palsternacka
1 Morot, stor
400 g Nötfärs
Smör och Olja till stekning
2 tsk Paprikapulver
1 tsk Torkad Mejram eller Oregano
1 tsk mald Kummin
1 krm Cayennepeppar
1 större Lagerblad
1 ½ msk Tomatpuré
1 brk Krossade Tomater (ca 400 g)
1 l Vatten
2 tsk Salt, Vit- eller Svartpeppar ur kvarn
Grekisk, eller Turkisk yoghurt

Gör så här

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Skala och tärna potatis, rotselleri, palsternacka och morötter.
2. Bryn köttfärsen ordentligt. Tillsätt sedan lök, och rotsaker. Krydda med paprikapulver, mejram, kummin och cayennepeppar. Ha i tomatpurén och rör om. Nästa att gå i är tomater och vatten..
3. Salta och peppra och låt soppan koka i cirka 20 minuter.
4. Smaka av med salt och peppar innan servering.

Servera med ett gott bröd och en klick grekisk, eller turkisk yoghurt.

Smaklig Måltid

/Peter