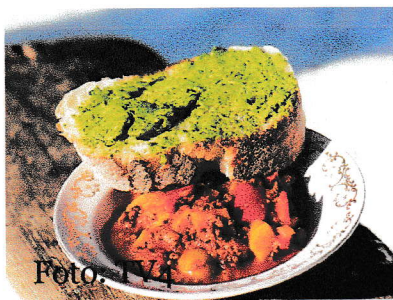




Gulaschsoppa på älgkött

av Tina Nordström

Tina i fjällen, 2015-12-07

Portioner/antal: 4

Snabblagad och värmande gulaschsoppa med älgfärs för en lite vildare smak.

På mackan serverade Tina ett härligt örtsmör. Det gör du genom att mixa ihop smör, vitlök, gräslök, persilja och dragon.

1 gul lök

2 klyftor vitlök

3 potatisar

0,25 rotselleri

2 röda paprikor

400 g älgfärs

2 tsk paprikapulver

1 tsk torkad oregano

1 tsk mald kummin

1 krm cayennepeppar

1,5 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater
(ca 400 g)

1 Skala och finhacka löken och vitlöken. Skala potatis och rotselleri och skär i tärningar. Kärna ur paprikorna och tärna även dem.

2 Bryn älgfärsen ordentligt i smör och olja i en kastrull. Tillsätt lök, vitlök, potatis, selleri och paprika. Krydda med paprikapulver, mejram, kummin och cayennepeppar.

3 Tillsätt tomatpurén och rör om. Häll i tomaterna och vattnet. Salta och peppra och låt soppan koka i cirka 15-20 minuter.

4 Servera med ett gott bröd och en klick rysk yoghurt.

1 l vatten

salt

svartpeppar

smör, till stekning

olja, till stekning

2 dl rysk yoghurt, till
servering