

Gulaschsoppa (2 port)

4 potatisar
150 g köttfärs
2 gula lökar i skivor eller hackade
1 vitlöksklyfta (hackad)
3 msk tomatpuré
6 dl grönsaksbuljong
4 dl mjölk
2 tsk paprikapulver
2 tsk basilika
Salt och peppar efter smak.

- Bryn köttet och lägg över i en gryta.
- Stek lök och champinjoner och lägg över dem i grytan.
- Häll på vatten, buljongtärning, senap och tomatpuré och låt puttra ca 5 min.
- Krydda och rör i creme fraiche och låt puttra någon min.
- Servera med tex stekt potatis och grillade tomater.

