

Köttfärssoppa med kidneybönor

4 portioner

500 g nöt- eller blandfärs
1 gul lök
1 selleristjälk (kan uteslutas)
3 morötter
2 msk tomatpuré
9 dl vatten
2 köttbuljongtärningar
1 burk kidneybönor (sköljda och avrunna)
1 tsk salt
1 tsk paprikapulver
2 krm malen svartpeppar
1 tsk torkad timjan
1 tsk torkad oregano
0,5 dl chilisås
1-1,5 dl grädde

Hacka lök och selleri.

Skiva morötterna.

Fräs lök och selleri tillsammans med köttfärsen i en gryta så att köttfärsen smular sig.

Tillsätt tomatpurén och fräs med några minuter.

Häll på vatten och tillsätt övriga ingredienser utom morötterna.

Koka 30 minuter. Efter 10 minuter lägg i morötterna.

Låt soppan stå i 30 minuter. Skumma av ca 1 dl fett (blandfärs).

Häll i grädden och värm soppan.