

Köttsoppa med rotfrukter

6-8 portioner

800-900 g nötbog alt. högre

1 gul lök (2)

2 grönsaksbuljongtärningar

1 köttbuljongtärning

2 lagerblad

2 kryddnejlikor

5 kryddpepparkorn

10 vitpepparkorn

Några kvistar timjan eller 1 tsk torkad timjan

2 l vatten

1 bit rotselleri eller 2 stjälkar blekselleri (stjälkselleri)

3 morötter

1 palsternacka

4 fasta potatisar

1 gul lök

10 cm purjolök

2 dl frysta gröna ärtor

Hacka en gul lök grovt.

Putsa köttet. Lägg köttet i en rymlig gryta och slå på kallt vatten tills det täcker köttet. Låt det koka upp och slå sedan bort vattnet. Skölj av köttet och grytan.

Lägg köttet i grytan tillsammans med den skalade löken, buljongtärningar, lagerblad, timjan, kryddnejlikor och peppar. Häll på 2 liter vatten och låt det koka upp.

Låt puttra under lock ca 1-1,5 timma eller tills köttet känns mört.

Skumma under tiden.

Under tiden köttet kokar, skala rotfrukterna och skär i tärningar. Skölj och skiva purjolöken. Hacka den andra löken grovt.

När köttet är mört plocka upp det ur spadet och låt det vila i minst 20 minuter.

Sila spadet.

Tärna köttet och lägg tillbaka det i grytan med spadet.

Tillsätt grönsakerna exkl. ärtorna och purjolöken. Koka soppan sakta under lock i ytterligare ca 20 minuter.

När 5 minuter återstår, tillsätt ärtor och purjolök.

Smaka av med salt och vitpeppar.