

# Gulaschoppa



2 st stora gula lökar  
3 msk matolja  
ca 300g nötfärs  
3 st vitlösklyftor  
1 ½ msk paprikapulver  
1 tsk spiskummin  
strimlat skal av ½ citron  
3 msk vetemjöl  
1 ½ liter grönsaksbuljong  
3 msk tomatpuré  
1 st röd paprika  
3-4 st potatisar  
salt

1. Skala och hacka lökarna, strimla paprikan.
2. Fräs löken, citronskalet och paprikan med oljan i en kastrull tillsammans med alla kryddorna.
3. Häll i tomatpurén och vetemjålet och rör runt. Häll i buljongen och koka upp.
4. Låt koka i ca 10 min och mixa sedan soppan med stavmixer.
5. Skala och tärna potatisen i lagom stora munsbitar. Lägg i soppan.
6. Fräs köttfärsen i en stekpanna, finfördela, och häll i soppan.
7. Låt soppan koka ca 10 minuter efter att potatisen lagts i.
8. Smaka av med salt.

Kan med fördel serveras med en klick gräddfil eller creme fraiche.