

UV-Scouts Köttfärssoppa

Räcker till 5 personer

Ingredienser

400 g köttfärs
1 lök
1 röd paprika
1 grön paprika
4 potatisar
2 köttbuljongtärningar
2 msk tomatpuré
2 tsk paprikapulver
1 tsk salt
1 tsk soya
1 pressad vitlöksklyfta
7 dl vatten
2 dl grädde
1/2 liten burk creme fraiche chili/paprika
1/2 liten burk creme fraiche



Hacka lök och potatis i tärningar. Fräs löken och paprikan i olja. Tillsätt potatis, buljongtärningar, tomatpuré och vatten. Koka under lock i 15 minuter. Bryn under tiden köttfärsen. Blanda samman allt i en gryta. Tillsätt kryddor och vitlök. Häll i grädde och creme fraiche. Låt alltsammans småkoka i 5-10 minuter.

Mvh UV-ledarna

