

# COWBOYSOPPA

Antal portioner  
10 port

## Ingredienser

350 gram nötfärs

50 gr hackad gul lök

Vitlök efter smak

Matolja

1,5 liter köttbuljong

350 gram tärnad rå potatis

175 gram paprika i strimlor

1 dl tomatpuré

2 msk taco kryddmix

250 gram kokta vita bönor i tomatsås

Salt & peppar, ev tabasco

## Gör så här:

Fräs nötfärs, lök, vitlök i oljan. Tillsätt buljong, potatis, tomatpuré och kryddor

Låt koka i 10 minuter, tillsätt bönor och låt det blir genomvarmt.

Smaka av med salt och peppar, ev lite tabasco. Serveras gärna med lite crème fraiche.

# MOROTSSOPPA

Rustik och färgglad morotssoppa

Antal portioner

4 port

## Ingredienser

- 500 g morötter
- 2 st gula lökar
- Smör
- 8 dl vatten
- 2 st grönsaksbuljongtärningar
- 2 ½ dl matlagningsgrädde
- 200 gram Philadelphia färskost

## Gör så här:

Skala och skiva morötterna. Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en kastrull. Tillsätt morötter, vatten och buljongtärningar. Låt koka ca 15 min. Vispa eller mixa soppan. Tillsätt grädde och färskost och koka upp. Smaksätt med salt och peppar.