



Tomat- och **LAMMSOPPA** *med örtsmetana*

INGREDIENSER

Soppa

- 4 msk matolja
- 3 morötter
- 4 potatisar
- liten bit rotselleri
- 2 lökar
- 100 g purjolök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 1/2 l köttbuljong
- 100 g tomatpuré
- 400 g krossad tomat
- 5 st svartpeppar
- 3 st lagerblad
- salt
- 500 g tillagat lammkött, t.ex. lammstek

Örtsmetana

- 200 g smetana
- 30 g gräslök

GÖR SÅ HÄR

- Skala och tärna rotfrukterna i cirka 1x1 cm stora kuber, skär löken i kuber, finhacka vitlöken och skiva purjon.
- Lägg olja i en vid kastrull och stek rotfrukterna och lökarna en stund. Tillsätt tomatpurén och stek ytterligare en stund.
- Tillsätt köttbuljong, krossad tomat och kryddor och låt koka tills rotfrukterna är nästan mjuka.
- Som köttbuljong kan du använda stekspadet från en lammstek tillsammans med vatten.
- Tillsätt den finfördelade lammköttet och låt sjuda på svag värme cirka 30 minuter.
- Smaka av och tillsätt salt vid behov.
- Vispa smetanan till ett fluffigt skum och tillsätt hackad gräslök. Tillsätt salt vid behov.
- Servera soppan i portionsskålar och sätt smetana på den ångande varma soppan.



**Kolla chef
Katja Tuomainens
andra lammrecept:
www.lammasyhdistys.fi/
materialipankki**

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -projektet:

