

Gullaschsuppe med kyllingefars

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1/4 dl olivenolie
450 g kyllingefars
1 spsk. paprika
150 g kartofler
150 g gulerødder
150 g selleri
2 fed hvidløg
1 spsk. koncentreret tomatpure
1 dåse flåede, hakkede tomater, 400 g
5 dl hønsebouillon
1 tsk. spidskommen
Salt og peber

Topping:

Crème fraîche
4-5 skiver bacon
Purløg

Beskrivelse

Skær kartofler, gulerødder og selleri i tern. Hak hvidløg.

Varm olien i en gryde og steg kyllingefarsen med paprika i nogle minutter.

Tilsæt kartofler, gulerødder, selleri og hvidløg og svits videre nogle minutter.

Kom tomatpure og hakkede tomater i og svits kort.

Tilsæt bouillon, spidskommen, salt og peber og lad suppen koge i 15 minutter eller til grøntsagerne er møre.

Smag til med salt, peber og spidskommen.

Steg baconen sprød på en pande og læg det på fedtsugende papir. Hak bacon og purløg.

Server suppen med crème fraîche, bacon og purløg på toppen.