Hedvigsoppa (Svensk kjøttdeigsuppe)



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 600 g kjøttdeig
♥ 500 g hodekål
♥ 3 gulrøtter
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (1 boks)
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 fond du chef, kjøtt
♥ 1 ss paprikapulver (søt og mild type)
♥ 1 liter vann
♥ 1 stor, rød paprika
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ rømme eller gresk yoghurt
♥ frisk timian eller persille
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Ha smør i en nokså stor kjele (ca. 4 liter). Hakk løk og hvitløksfedd og ha i kjelen sammen med kjøttdeig. Stek dette på middels varme til kjøttdeigen er gjennomstekt. Hakk opp kjøttdeigen mens den steker.

Stimle kålen og rasp gulrøttene grovt. Ha dette i kjelen. Tilsett hakkede, hermetiske tomater, tomatpuré, kjøttfond og paprikapulver.

Hell 1 liter vann i kjelen (og litt ekstra for å skylle ut tomatboksen). La det hele småkoke i ca. 10 minutter.

Skjær paprikaen i tynne strimler og tilsett. La suppen småkoke i 5–10 minutter til. Spe med litt mer vann dersom du synes at suppen virker for tykk.

Smak til suppen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt ekstra tomatpuré og paprikapulver).

Server suppen rykende varm med en klatt rømme. Pynt suppeskålen med litt frisk timian.

Server gjerne godt brød ved siden av suppen.

Tips

♥ I stedet for fond du chef, kjøtt kan du bruke 2 terninger kjøttbuljong. Eller du kan erstatte en del av vannet med ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft.

♥ Suppen kommer til å virke tykk i starten, men husk at grønnsakene avgir væske ettersom de koker. Hvis du synes at suppen er for tykk også etter angitt koketid, er det bare å spe med litt mer vann.

♥ Ønsker du en fyldigere suppe, kan du også tilsette potet i terninger (2–4 poteter).

♥ Hvis du vil ha litt mer spice på suppen, er det godt å tilsette 1 dl sweet chilisaus.

♥ En rett som jeg husker fra det *norske* skolekjøkkenet på 80-tallet er **Retro kjøttdeiggryte med pasta**. □□

♥ Se også **Nikkaluoktasoppa (Svensksamisk kjøttdeigsuppe)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hedvigsoppa-svensk-kjottdeigsuppe