Nikkaluoktasoppa (Svensksamisk kjøttdeigsuppe)



Ingredienser

♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 400 g kjøttdeig (av reinsdyr eller storfe)
♥ 3 ss søtsterk sennep
♥ 3 ss tomatpuré
♥ 3 laurbærblad
♥ 1 ss soyasaus
♥ 3 fond du chef, kjøtt
♥ 250 g hodekål
♥ 150 g purreløk
♥ 1,5 liter vann
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 3 dl crème fraîche
♥ litt kruspersille
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Ha smør i en gryte (som rommer ca. 4 liter). Hakk løk og hvitløksfedd og ha i kjelen. Stek dette på middels varme til løken er blank og myk.

Ha kjøttdeigen i gryten og hakk den opp mens den steker sammen med løken.

Ha sennep, tomatpuré, laurbærblad, soyasaus og kjøttfond i gryten.

Kutt opp kål og purreløk i strimler og ha i gryten. Fyll opp med vann.

Gi suppen et oppkok under omrøring. Sett på lokk og la suppen småkoke i ca. 20 minutter.

Smak til suppen med kvernet salt og pepper.

Server suppen rykende varm med en klatt crème fraîche. Pynt suppeskålen med litt hakket kruspersille.

Server gjerne godt brød og smør ved siden av suppen.

Tips

♥ Bruk gjerne kjøttdeig av reinsdyr hvis du får tak i det. Da blir denne suppen helt spesielt god! Jeg brukte vanlig kjøttdeig av storfe her, som også blir veldig bra.

♥ I stedet for fond du chef, kjøtt kan du bruke 3 terninger kjøttbuljong. Eller du kan erstatte en del av vannet med ferdigkjøpt, konsentrert oksekraft.

♥ Se også oppskrift på **Hedvigsoppa**, som er en annen populær, svensk suppe med kjøttdeig og kål.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nikkaluoktasoppa-svensksamisk-kjottdeigsuppe