

Högrevsoppa med blandade örter

4 portioner

400 g högrev
1 l vatten
1 mörk öl
0,5 l fond
3 potatisar
2 morötter
1 stor palsternacka
1 bit rotselleri
1 gul lök
Örter efter smak
Salt & Peppar

Förbered:

Skär potatisen i små fina tärningar
Skär kött, morot, palsternacka, rotselleri i lite större tärningar

Gör så här:

Bryn köttet ordentligt får fin färg runt om
Tillsätt löken och alla rotfrukter och låt dem gå med tills de fått lite färg och sugit åt sig av köttsmaken
Tillsätt kokande vatten, 2/3 av fonden, öl och hälften av örterna
Låt soppan puttra på svag värme i ca 1 ½ h
Späd soppan med resten av fonden önskad konsistens
Garnera med resterande örter och smaka av med salt och peppar