SOPPA

Vitkålssoppa med lammfrikadeller

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En härligt smakrik värmande vitkålssoppa att äta när höstmörkret smyger sig på.

Smaker av franska örter, lagerblad, äpplemust och härligt lamm.....man kan bara säga slurp.

INGREDIENSER

400 gram vitkål
10 deciliter vatten
2 styck kött eller grönsaksbuljong gärna färsk
2 deciliter äpplemust gärna kiviks
3 teskedar japansk soja
0.5 tesked grovmald vitpeppar
2 styck lagerblad
200 gram lammfärs
1 tesked franska kryddor

1 kryddmått salt
2 matskedar smör
2 matskedar vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skär vitkålen i 2-3 cenitmerersbitar och lägg i en ugnsform med smöret och låt rosta i 15 minuter med en omrörning efter halva tiden.

2. Under tiden som vitkålen rostas, så koka upp vattnet med buljongen och tillsätt äpplemust, soja, vitpeppar och lagerblad.

3. Blanda lammfärsen med 2 matskedar vatten, salt och de franska kryddorna/örter, forma till små små köttbullar/frikadeller.

4. Lägg ner den rostade vitkålen i buljongen och låt koka i 10 minuter, för att sedan lägga ner lammfrikadellerna och låt det sedan sjuda i 10 minuter till.