



SOPPA

Oxsvanssoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **200 min** Portioner: **4**

Det kött som sitter runt svansen blir alldeles särskilt mört. Jag tror att det beror på att den viftar.

En gång när jag var i Västindien fick jag vara med hela vägen från slakten av oxen till serveringen av soppan. Tala om helhetsupplevelse.



INGREDIENSER



- 1 kg oxsvans, i bitar
- 1 st gul lök
- 1 st morot
- 1 st palsternacka
- 1 bit rotselleri, ca 50 g
- 0.5 stycken liten purjolök
- 2 st tomater
- 2 msk tomatpuré
- 2 msk rapsolja
- vatten
- 1 kvist timjan
- 2 st lagerblad
- 15 st vitpepparkorn
- 1 msk salt

Garnityr

- 1 st morot
- 1 st palsternacka
- 1 bit rotselleri (50 g)
- 0.5 stycken liten purjolök
- 2 msk smör
- 2 krm salt och peppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och hacka löken och rotsakerna grovt. Skölj och skiva purjolöken, tärna tomaterna.

2

Bryn oxsvans, lök, rotsaker, purjolök, tomater och tomatpuré i olja i en stor stekgryta. Häll på med vatten så att det täcker köttet. Koka upp och skumma.

3

Tillsätt kryddorna och låt sjuda i ca 3 timmar, med locket på glänt, tills köttet är mört och släpper från benen.

4

Luft upp oxsvansen ur grytan och låt svalna. Plocka bort köttet från benen och skär det i tärningar. Sila buljongen och låt kallna. Ta eventuellt bort fettlagret.

5

Skala och finstrimla rotsakerna och strimla purjolöken till garnityret. Fräs alltsammans i smör och tillsätt sedan buljongen och köttet. Koka upp och låt koka i ca 5 minuter.

6

Smaka av med salt och peppar.