

MARGITAS MUSTIGA ÄLGKÖTTSOPPA MED TRATTKANTARELLER TOPPAD MED LINGON

4-6 portioner

600 g	benfritt älgkött
2 msk	margarin eller smör
2	gul lök
2 tsk	salt
2 krm	grovmalen svartpeppar
2	lagerblad
2 tsk	enbär
1,5 tsk	timjan gärna färsk
2 l	vatten +
2	köttbuljongtärning
3	morötter
3	potatis
1 dl	torkade trattkantareller
1,5 dl	vispgrädde
2 tsk	soya
2 msk	svartvinbärsgeleé
1 msk	getmese
	viltkrydda
	purjolök
1 dl	lingon

1. Skär köttet i små bitar. Skala och klyfta löken. Bryn köttet i en stekpanna och lägg över det i en gryta. Stek sedan löken och blanda den i grytan. Tillsätt kryddorna, vatten och buljongtärningar. Koka soppan under lock , 20-30 min.
2. Skala potatis och morötter. Skär i tärningar och skivor. Fräs ev. potatis och morötter, lägg dem i grytan, smula ner de torkade trattkantarellerna och koka under lock på svag värme i ytterligare 20 min.
3. Smaka av med vispgrädde, soya, svartvinbärsgeleé, getmese och viltkrydda, tillsätt ev skivad purjolök.
4. Servering: Häll upp soppan på tallrikar, toppa med färska eller frysta lingon. En mjukstut med Vållåloffen är gott till!