

Kjøttsuppe og sol

NB. Kjøttet til suppa skal koke ca 1,5 time. Har du kokt det ferdig på forhånd tar suppa ca 30 min å lage...

Vi har vært superheldig med flott vær i nord de siste dagene. Det er så fantastisk godt. Noe av det som fascinerer meg mest med godvær i nord er at alle slipper alt de har i hendene og søker uuuuut! Det kan jo tross alt bli de tre dagene det var godt vær den sommeren. Og det er viktig å få med seg, det er alle som bor her enige om:)

I finvær vil man ofte ikke stå inne og lage mat. Man vil kanskje grille ute, eller spise sent når det kjølnes av. Kjøttsuppe er kanskje ikke maten man forbinder med godvær. Selv har jeg tenkt at det må ta uforvelig lang tid å lage, men det gjør det ikke hvis kjøttet er kokt ferdig på forhånd (enkelt for meg å si, siden det var mamma som laget dette til oss i helga). Herlig utpå ettermiddag/ kveld når det blir kaldere, eller i fjæra mens en gløtter på midnattsola:)

Du trenger til 4 personer:

Ca 1 kg lammekjøtt eller fårekjøtt/ 6 gulrøtter/ 6 poteter/ 1 løk/ 1/2 hodekål/ 1/2 purre/ 1/2 blomkål/ salt og pepper.

En kan forøvrig bruke sine favorittgrønnsaker, fritt valg her:)

Fremgangsmåte:

Kok kjøttet: Legg kjøttet i biter i en stor kasserolle, fyll på vann slik at det dekker kjøttet. Strø litt salt i vannet, ca 2 ts. Hvis fårekjøtt skal kjøttet småkoke rundt 1,5 time, lammekjøtt trenger litt kortere koketid. Når kjøttet er ferdig (når det løsner fra beinet..) kan man enten kjøle det ned for så å koke suppe neste dag (variant 2). Da vil alt fettete samle seg på toppen, en kan ta dette av med ei sleiv/ øse for å få ei klarere kjøttkraft. Man kan fryse kjøttet ned for senere å tine det å ha det i suppe (variant 3).

Eller, man kan koke suppe direkte (variant 1).

Variant 1, man koker suppe direkte: Når kjøttet har kokt ca en time har man i grønnsaker som er skrellet og skåret i biter/ staver. Smak til med salt og pepper.

Variant 2, du har kokt kjøttet på forhånd: Vi hadde ferdigkokt kjøtt og kraft. Tok av det øverste fettlaget, hadde i grønnsaker, kokte ca 20 minutter. Smak til med salt og pepper.

Variant 3, du har ferdigkokt kjøtt som er fryst ned og tint opp igjen: Ha kjøttet i en kasserolle, fyll på med vann og grønnsaks-/ eller kjøttbuljongterning. Tilsett ønskelige grønnsaker, smak etter 20- 30 minutter til med salt og pepper.

Lykke til og velbekomme:)



