

Oxsvanssoppa á la Yngve......

Ca 10 portioner. Tillagningstid ca 5 timmar, fördelade på 2 dagar.

**Ingredienser 1:a dagen**ca 2 kg nötsvans  
3 gula lökar  
2 stora morötter  
1 palsternacka  
1 bit (ca 100 g) rotselleri  
3-4 msk smör  
3 ½ liter vatten  
1 ½ msk salt  
½ tsk krossad svartpeppar  
2 lagerblad  
(persiljestjälkar)

Om nötsvansen kokas i tryckkokare  
blir den färdig på ca 1 tim.

**Ingredienser 2:a dagen**  
2 ½ - 3 liter buljong  
2 morötter  
1 purjolök  
3 msk tomatpuré  
1 msk soja  
2 buljongtärningar  
4 msk vetemjöl  
(3-4 msk sherry)

Denna klassiker bland goda soppor tar sin tid att laga, passar därför utmärkt att göra i stor sats till bjudmat eller matlag. Tillagning kan med fördel delas upp så att kött och grönsaker bryns och kokas i förväg, tex dagen innan. Buljongen blir nämligen ganska fet och om den får tid att kallna, stelnar fettet till en kaka som lätt kan tas bort.  
Stycka nötsvansen i bitar, skär i lederna. Skala och skär lök och rotsaker i mindre bitar.  
Låt lite fett bli ljusbrunt i en stekpanna. Bryn köttbitarna runt om i omgångar på ej för varm panna och lägg över dem efterhand i en stor gryta. Fräs sedan lök och rotsaker och lägg dem efterhand i grytan. Tillsätt vatten, salt, peppar, lagerblad, och ev persiljestjälkar. Koka 3-3 ½ timme under lock tills köttet lätt lossnar från benen. Ta upp köttbitarna, sila ifrån buljongen och ställ den kallt. Rensa köttet från ben, fett och brosk och skär det ev. i mindre bitar. De urkokta grönsakerna sparas inte. Så långt kan soppan lagas i förväg.

Tag bort fettkakan på buljongen. Skala och strimla morötterna, snitta, skölj och skiva purjolöken. Koka dem nätt och jämt mjuka i lite av buljongen. Koka morötterna ca 10 minuter, lägg i purjolöken och koka ytterligare ca 5 minuter. Hetta upp resten av buljongen i soppgrytan tillsammans med tomatpuré, soja och buljongtärningar. Rör ut mjölet i lite vatten till en slät redning, tillsätt den, koka upp under omröring och koka i 3-5 minuter. Lägg i köttet och grönsaker, hetta upp och smaka av soppan, gärna med lite sherry.  
Servera med finhackad persilja i skål och ett gott bröd.