

Av: Susanna Tunberg

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

bild saknas

LINSSOPPA MED HETTA

Ingredienser ▮

1/2 st chili, röd (*Urkärnad och hackad*)
1 st morötter
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök (*pressade*)
1 msk ingefära, färsk (*riven*)
1 msk olivolja
2 dl linser, röda
(*Från burk eller paket*)
7 dl vatten
1,5 tärning buljong, höns
1 burk kokosmjölk
salt (*Efter smak*)
svartpeppar (*Efter smak*)

Gör så här ▮

Kärna ur och finhacka chili. Finhacka morot och lök.

Fräs grönsakerna med vitlök, ingefära och chili i olja i ca 3 min.

Tillsätt sköljda linser, vatten och buljongtärning. Sjud under lock i ca 10 min. Häll i kokosmjölk och låt bli varmt. Smaka av med salt och peppar. Garnera ev. med persilja eller koriander.