

Linsesuppe



Ingredienser:

- 200 g røde linser
- 1 finthakket løg
- 2 finthakkede hvidløg
- 1 tsk chiliflager
- 1 tsk gurkemeje
- 2 tsk stødt koriander
- 1 tsk spidskommen
- 1 tsk kardemomme
- 600 g hakkede tomater
- 7 dl grøntsagsbouillon eller kyllingebouillon
- 1 dåse kokosmælk + det fede fra 1 ekstra dåse
- Evt. 2 store tomater skåret i tern
- Kokosolie til stegning
- Salt og friskkværnet peber
- 100 g cremefraiche 38% til topping
- Evt. en rød chili, frisk koriander og dukkah til topping

How to:

1. Opvarm kokosolie i en gryde eller sauterpande og svits løg og hvidløg, til de er klare i farven.
2. Tilsæt alle krydderierne og svits dem med et øjeblik.
3. Hæld bouillon, hakkede tomater og kokosmælk på og tilsæt linserne.
4. Lad retten koge op og simre videre i ca. 20 minutter, til linserne er møre.
5. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. tomater skåret i tern eller andre grøntsager de sidste 5 minutter.