



Beskrivelse

Kog linserne i vand i ca. 25 minutter, til de er møre. Dræn de kogte linser og skyl dem med koldt vand for at køle af.

Blend de soltørrede tomater, hvidløg og citronsaft. Tilsæt linser, røget paprika og olivenolie og blend til spreaden er jævn. Smag til med røget paprika, salt og peber.

Ingredienser

- 100 g grønne linser
- 3 dl vand
- 75 g soltørrede tomater
- 2 fed hvidløg
- Saft af 1/2 citron
- 0,75 tsk. røget paprika
- 0,25 dl olivenolie
- Salt og peber