



Ingredienser

200 g grønne linser

1 l vand

1 tsk. groft salt

1 rød peberfrugt

200 g optøede, frosne majs-kerner

4 spsk. sød chilisaucе

3 spsk. vand

3/4 tsk groft salt

Pynt: Persille

Beskrivelse

Skyl linserne godt i koldt vand. Kom dem i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog linserne ved svag varme og under låg i ca. 16 minutter eller til de er møre. Hæld linserne i en sigte og lad dem dryppe af.

Skær peberfrugten i små tern.

Kom de afdryppede linser på en pande sammen med peberfrugt, majs, chilisaucе, vand og salt. Varm blandingen godt igennem.

Pynt med friskhakked persille ved anretningen.

Server de krydrede linser som tilbehør til f.eks. koteletter, frikadeller eller medisterpølse sammen med kogte eller brasede kartofler.