

Rød linsesuppe med kylling

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild
Velegnet til frysning

Ingredienser

2 løg
1 fed hvidløg
1 rød chili
1 dåse koncentreret tomatpure, 140 g
200 g røde linser
1 1/2 liter vand
3 kyllingbouillonterninger
2 tsk. sød paprika
2 tsk. tørret timian
1½ spsk. lys balsamicoeddike
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Topping:

Creme fraiche 18%

Strimler af kogt eller stegt kyllingekød,
evt. en rest

Pynt: Chili og frisk timian

Beskrivelse

Skær løg, hvidløg og chili i tern. Skyl linserne grundigt i koldt vand.

Svits løg i olivenolie i en gryde. Tilsæt hvidløg og chili og svits videre. Kom tomatpure i og svits kort under omrøring. Tilsæt resten af ingredienserne og lad suppen simre under låg i ca. 30 minutter. Smag til med krydderier, salt og peber.

Server linsesuppen med en skefuld creme fraiche og kyllingestrimler. Pynt med chili og frisk timian.