

Spicy linsesuppe

3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

1 lille løg
1 fed hvidløg
1 tsk. spidskommen
2 tsk. rød karrypasta
200 g røde linser
1 dåse hakkede tomater
6 dl hønse- eller grøntsagsbouillon
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Topping:

Creme fraiche
Kogt eller stegt kylling, rest
Bredbladet persille

Beskrivelse

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

Svits løg og hvidløg i olivenolie i en gryde til de er klare. Tilsæt spidskommen og karrypasta og svits videre under omrøring.

Tilsæt linser, hakkede tomater og bouillon og lad det småkoge i ca. 10 minutter.

Blend suppen med en stavblender. Smag til med krydderier, salt og peber.

Server linsesuppen i en dyb tallerken med en skefuld creme fraiche og kogt eller stegt kylling trukket fra hinanden med 2 gafler. Pynt med bredbladet persille.