

Röd linssoppa (4 port.)

Det är alltid gott med soppa och nybakat bröd. Röda linser kokar snabbt och behöver inte blötläggas innan kokning. Jag brukar ofta koka dubbla, eller tredubbla satser när jag ändå håller på, så att det räcker till att frysa ner också.

1 gul lök, finhackad
2-4 msk olja
3 dl röda linser
1,25 l vatten
2 msk b-jäst
3-4 msk tomatpuré
1-2 klyftor vitlök, pressade
Salt
1 citron i klyftor



Fräs löken i oljan i en gryta, så den blir mjuk utan att ta färg. Rensa linserna från ev. sten, skölj dem i durkslag och lägg dem ovanpå löken. Slå på vatten, tomatpuré, vitlök och b-jäst. Koka under lock i ca 35 min eller tills linserna börjar mosa sig. Smaka av med salt.

Servera med bröd och $\frac{1}{4}$ klyfta citron till varje portion att pressa över soppan i tallriken. Jag tycker det är gott med en liten skvätt citronolja eller olivolja i soppan också. Idag fick det bli en klick ramslökspesto. Litet flingsalt på toppen är inte heller fel.

Suzanne Gundler