

Soppa med röda linser och potatis (4 port.)

Röda linser kokar snabbt och behöver inte blötläggas innan kokning. I den här soppan samsas linserna med potatis som fungerar litet som redning. Soppan blir matig och litet tjock. En klyfta citron och en smakrik kallpressad olivolja förhöjer smaken.

6 dl strimlad purjolök
5 dl skalad, tärnad potatis
2-3 msk olja
1,5 l vatten
2-3 msk b-jäst
2 dl sköljda röda linser
1-2 klyftor vitlök pressad
Ev. chili finhackad eller chiliolja
salt



Fräs löken några minuter i oljan i en gryta, så den blir mjuk utan att ta färg. Slå på vatten, potatis, vitlök, b-jäst och ev. chili. Koka under lock tills potatisen är mjuk. Rensa linserna från ev. sten, skölj i durkslag och häll dem i grytan. Låt koka tills linserna är mjuka, ca 8-10 min. Smaka av med salt och vispa om litet i soppan så den blir simmig. Servera gärna med en skvätt god olivolja i soppan och bröd.

Suzanne Gundler