



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Linsesuppe med appelsin, koriander, nanbrød og raita

Linsesuppe

½ stk gul løk
¼ stk kinesisk hvitløk
1 stk rød chili
2 stk gulrøtter
100 g tørkede røde linser
½ bit ingefær
½ stk appelsin
1 pakke karri
1 pakke grønnsaksbuljong
7 dl vann ^B

Nanbrød

1 pakke nanbrød

Servering

1 bunt koriander
1 beger raita
1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Linsesuppe:** Skrell løken og hvitløken. Grovhakk løken, og kutt hvitløken i skiver. Rens og finhakk chilien. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skyll linsene i kaldt vann. Skrap av skallet på ingefæren med en skje, og finriv den på et rivjern. Skyll appelsinen og riv skallet av halve appelsinen (kun det oransje) på et rivjern.
- 3 **Linsesuppe, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek karrien og ½ ss av den finrevete ingefæren i omtrent 1 minutt. Ha i hvitløken, løken og chilien, og stek det videre i omtrent 2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett gulrøttene, linsene, buljongen og 7 dl vann. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter, til grønnsakene er møre. Ta kjelen av varmen, og kjør suppen sammen med en stavmikser. Smak til med saften fra appelsinen, appelsinskallet, salt og pepper.
- 4 **Nanbrød:** Pensle nanbrødene med litt olje, og varm dem i ovnen i 3–4 minutter.
- 5 **Servering:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Topp suppen med raitaen, de hakkede peanøttene og korianderen før servering.



Tips!

Topp brødene med smør og litt finhakk hvitløk for å lage hvitløksnan.