



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Marockansk linssoppa med sesambröd och koriander

Linssoppa

Bananschalottenlök 1 st
Röd chili ½-1 st
Vitlök 2 klyftor
Röda linser 125 g
Ras el hanout ½ msk
● Olivolja 1 msk
● Vatten 6 dl
Tomatsås 1 förp
Grönsaksbuljong 1 påse

Sesambröd

Surdegsguquette 1 st
● Bakplåtspapper 1 st
● Olivolja 1 msk
Sesamfrön 1 förp

Till servering

Tomat 2 st
Koriander 20 g
Citron ½ st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Linssoppa:** Finhacka bananschalottenlök, röd chili och vitlök. Skölj röda linser i kallt vatten.
3. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, chili och vitlök ca 3 min. Tillsätt linser och ras el hanout och fräs ytterligare ca 1 min. Häll på vatten, tomatås och grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 15 min, eller tills linserna är mjuka.
4. **Sesambröd:** Dela surdegsguquette på längden. Ringla över olivolja och strö på sesamfrön och lite salt. Grädda mitt i ugnen ca 10 min, tills brödet fått fin färg.
5. **Till servering:** Tärna tomat. Grovhacka koriander. Rör ner hälften av koriandern och pressad citronsaft (ca 1 msk) i soppan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa linssoppan med tomat och resten av koriandern. Servera med sesambröd.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!