



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linssoppa med kokosmjölk, koriander och naanbröd

Linssoppa

Bananschalottenlök 1 st
Morot 2 st
Ingefära ½ förp
Vitlök 2 klyftor
Spiskummin 1 tsk
Malen koriander 1 tsk
Chili flakes 1 krm
Röda linser 125 g
Kokosmjölk 2 ½ dl
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Salt 1 tsk
🏠 Vatten 4 dl
🏠 Tomatpuré 1 msk

Till servering

Naanbröd ½ förp
Lime 1 st
Tomat 1 st
Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Linssoppa:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och grovriv morötter. Skala och finriv ingefära och vitlök. Hetta upp neutral olja i en stekgryta och fräs allt med spiskummin, malen koriander, salt och chili flakes ca 3 min.
3. Tillsätt röda linser, kokosmjölk, vatten och tomatpuré. Sjud under lock ca 15 min, tills linserna är mjuka. Är soppan för tjock, tillsätt lite mer vatten.
4. Värm naanbröd enligt anvisning på förpackningen.
5. Smaka av soppan med saft från halva limen. Skär resten av limen i klyftor. Tärna tomat. Grovhacka koriander.
6. Toppa linssoppan med tomat och koriander. Servera med varma naanbröd och limeklyftor.