



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Marockansk linssoppa med sesambröd och koriander

Linssoppa

Röda linser 125 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Röd chili ½-1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Ras el hanout ½ msk
 Pizzasås 1 förp
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vatten 6 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Sesambröd

Surdegsguquette 1 st
 Sesamfrön 1 msk
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Flingsalt

Till servering

Tomat 2 st
 Koriander 20 g
 Citron ½ st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Linssoppa:** Skölj röda linser i kallt vatten. Finhacka bananschalottenlök, röd chili och vitlök.
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, pizzasås och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 15 min, eller tills linserna är mjuka.
4. **Sesambröd:** Dela surdegsguquette på längden. Lägg halvorna på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och strö på sesamfrön och lite flingsalt. Grädda mitt i ugnen ca 10 min, tills brödet fått fin färg.
5. 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!