



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linssoppa med ingefära, koriander och bröd

Linssoppa

Bananschalottenlök 1 st
 Morötter 150 g
 Ingefära ½ bit
 Vitlök 2 klyftor
 Spiskummin 1 tsk
 Malen koriander 1 tsk
 Chili flakes 1 krm
 Röda linser 125 g
 Coconut cream 1 förp
 🏠 Neutral olja ½ msk
 🏠 Salt 1 tsk
 🏠 Vatten 6 dl
 🏠 Tomatpuré 1 msk

Till servering

Surdegspavé 1 förp
 Lime 1 st
 Tomat 1 st
 Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Värm surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
2. **Linssoppa:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och grovriv morötter. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) 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, coconut cream, vatten och tomatpuré. Sjud under lock ca 15 min, tills linserna är mjuka. Är soppan för tjock, tillsätt lite mer vatten.
4. Smaka av soppan med saft från halva limen. Skär resten av limen i klyftor. Tärna tomat. Grovhacka koriander.
5. Toppa linssoppan med tomat och koriander. Servera med varm surdegspavé och limeklyftor.