



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Marockansk linsoppa med sesambröd och koriander

### Linsoppa

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

### Sesambröd

Surdegsbaguette 1 st  
 Sesamfrön 1 msk  
 🏠 Bakplåtspapper 1 st  
 🏠 Olivolja 1 msk  
 🏠 Salt

### Till servering

Tomat 2 st  
 Koriander 20 g  
 Citron ½ st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Linsoppa:** 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 surdegsbaguette på längden. 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 linsoppan med tomat och resten av koriandern. Servera med sesambröd.

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