



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Marockansk linsoppa med sesambröd och koriander

Linsoppa

Bananschalottenlök 1 st
 Röd chili ½-1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Röda linser 125 g
 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 förp
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Salt

Till servering

Tomat 2 st
 Koriander 20 g
 Citron ½ st

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Linsoppa:** 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, pizzasås och 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 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 linsoppan med tomat och resten av koriandern. Servera med sesambröd.

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