

## Linsgryta med gröna linser och sötpotatis

2 p

1 dl gröna linser

1 morot

0,5 stor sötpotatis

1 palsternacka

2 stora potatis

0.5 zucchini

1 röd lök

1 vitlöksklyfta

1 pkt krossade tomater

salt och peppar

Lägg linser i blöt kvällen innan, eller på morgonen. Koka linserna för sig i ca 15-20 minuter.

Hacka lök och vitlök.

Skala och skär rotsakerna och zucchini i ätstora bitar.

Fräs lök och vitlök i olja.

Häll på rotsakerna och fräs i några minuter med salt och peppar. Rör om så det inte bränns.

Häll på krossade tomater. Späd med lite vatten om det behövs. Det ska bara precis täcka grönsakerna.

Låt puttra tills grönsakerna är mjuka, ca 15-20 minuter.

Häll i linserna och smaka av med salt och peppar.