

Linssoppa

4 p

2 vitlösklyftor

1 tsk spiskummin

1 tsk kanel

½ tsk kajennpeppar

1 tsk paprikapulver

1,5 dl röda linser

1 liter buljongtärning

1 burk krossade tomater

2 msk tomatpuré

2 selleristjälkar

2 Paprika/morot

3 msk persilja

Skala, hacka och fräs vitlök.

Rör i kryddorna

Skölj linserna och lägg dem i kastrullen. Häll på vatten och buljongtärningar, krossade tomater och tomatpuré. Låt puttra i ca 10 minuter.

Skala och skär morot/paprika och selleri i tärningar. Lägg grönsakerna i soppan och låt puttra ytterligare 10 minuter tills linserna är mjuka. Tillsätt ev. mer vatten.

Smaka av med salt och peppar.