

## Linssoppa

/ 2 dl röda linser / 2 msk olivolja / en halv rödlök / 1 kuvert saffran / 2 morötter / 2 msk tomatpuré / 1 dl strimlade aprikoser / 1 citron / 1 puck grönsaksfond / 1 liter vatten / paprikapulver / salt&peppar /

Skölj linserna i en sil, skär löken i halvmånar. Fräs linser och lök i olivolja, strö över saffran och tillsätt tomatpuré. Häll på vatten, tillsätt fond, riv ned skalet från citronen med ett litet rivjärn och pressa i saften från halva citronen. Skiva morötterna, strimla de torkade aprikoserna och lägg i soppan så fort vattnet koka upp. Låt soppan bubbla på låg-mellanlåg temperatur tills dess att linserna gottat ihop sig och morötterna ej längre är hårda, ca 15-25 minuter. Smaka av med ev mer citronsaft, nån doft paprikapulver, salt och peppar. Servera med en klick tjockyoghurt, kanske som här också med [ett gott bröd](#) och lite hackade pistagenötter. Smisk-smask!