



Värmande linssoppa med curry

Antal: recept_2018_09_18_28

Denna matiga linssoppa är en perfekt lunch när du vill ha något värmande. Curryn och citronen ger en distinkt smak som särskiljer denna soppa från andra linssoppor.

Pris: 1 kr

1 purjolök
1 vitlöksklyfta
Curry, svartpeppar
1 påse (ca 70 g) babyspenat
5 dl vatten
1 msk grönsaksfond
200 g passerade tomater
2 dl röda linser (okokta)
1 msk citronjuice

Hacka purjolök och vitlök och stek dem i lite vatten i en gryta i ett par minuter. Krydda med curry och svartpeppar.

Ha i spenaten rör om. Tillsätt vattnet, grönsaksfonden och de passerade tomaterna och låt koka upp.

När soppan kokar, tillsätt linserna och låt soppan koka 10-15 minuter. Pressa i citronjuicen på slutet och servera.