

Röd linssoppa med grön paprika

4 PORTIONER

2 dl röda linser

1.2 liter vatten

3 grönsaksbuljongtärningar

1 grovt skuren purjolök

1 fint skuren gul lök

500 g skivad potatis

1 strimlad grön paprika

Ajvar relish (paprikaröra) ett par msk eller mer

Svartpeppar

Slotts stark klassisk senap efter tycke och smak

Gör så här

Skölj linserna väl. Koka upp vatten och buljongtärningar. Lägg i gul lök, purjo, potatis och paprika. Koka upp och låt koka 10-20 min. Sätt till linserna och låt koka under lock på svag värme ca 10-20 minuter. Den gula löken måste vara välkokt. Linserna kan vara mer eller mindre sönderkokta, allt efter tycke och smak.

Smaka av med ajvar relish och svartpeppar. Ju mindre ajvar desto mer svartpeppar. Ska bli mustigt. Sätt vid behov till en extra buljongtärning. Brukar behövas om mycket grönsaker som ökar volymen. Smaksätt med senap om så önskas. Soppan är alltid bäst dagen efter.

Vänliga hälsningar

Sven Björnsson