



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. februar 2020

Forret

Kaliffens linsesuppe (6 personer).

Ingredienser: 3 store løg, 3 fed løg, 1 liter fjerkræbouillon, 1 spsk knust spidskommen, 2 spsk paprika, 1 tsk gurkemeje, 1 tsk stødt ingefær, 1 tsk chilipulver, 1 bundt koriander, 1 bundt bredbladet persille, 400 g røde linser, 1 dåse hakkede tomater, 1½ liter vand, ½ liter æblemost; **desuden:** neutral olie til stegning, havsalt, friskkværnet peber, citron.

Pil løg og hvidløg, skær dem i grove stykker og kom dem i en blender sammen med lidt af bouillon og samtlige tørrede krydderier. Blend til en fin løgmasse. Skyl de grønne urter og hak dem groft.

Kom olien i en stor gryde sammen med løgmassen og ca. halvdelen af de grønne urter, og svits det hele godt i olien, uden at det tager for meget farve.

Skyl linserne under rindende vand, kom dem i gryden sammen med hakkede tomater, 1½ liter vand, æblemost og resten af bouillon.

Lad suppen koge i 45-60 minutter til linserne er møre. Smag til med salt og peber, og juster friskheden med citronsaft.

Kog resten af de grønne urter med i suppen i de sidste par minutter, før du kan spise.

Server rygende varm med grillet brød.

