



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Rød linsesuppe med rodfrugter, grønne bønner og pancetta

## Forberedelse

1 stk løg  
1 fed hvidløg  
1 stk pastinak  
1 stk gulerod  
1 stk bagekartoffel  
2 poser grøntsagsbouillon  
1 ltr vand <sup>b</sup>

## Suppe

130 g pancetta i tern  
½ pose røde linser  
½ pk grønne bønner

## Brød og servering

2 stk brød  
½ dl creme fraiche 18%

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil og hak løg og hvidløg. Skræl pastinak, gulerod og kartoffel og skær i tern 1½x1½ cm. Opløs bouillon i kogende vand.
- 2. Suppe:** Varm lidt olie op i en tykbundet gryde og steg løg, hvidløg og pancetta ved middelvarme i 2 min. Tilsæt gulerod, pastinak og kartoffel og vend godt rundt. Tilføj linser og hæld bouillon i. Skru ned og lad simre ca. 10 min.
- 3. Suppe, fortsættelse:** Skyl og nip imens bønnerne og skær dem i mundrette stykker. Kom bønnerne i suppen efter de 10 min. og kog yderligere 5 min. Smag suppen til med salt og peber.
- 4. Brød og servering:** Rist brødet på brødristeren. Hæld suppen i suppeskåle og læg 1 spsk creme fraiche på toppen af hver skål. Servér med ristet brød evt. dryppet med lidt olivenolie.