



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk linsesuppe med koriander og yoghurt, servert med nanbrød og nøtter

Indisk linsesuppe

1 stk gulrot
½–1 stk gul løk
1 boks grønne linser
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½–1 pakke garam masala
½–1 pakke karri
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kokoskrem
2 dl vann ^B

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Topping

½ bunt koriander
75 g yoghurt naturell
½–1 pakke peanøtter

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Indisk linsesuppe:** Skrell og grovrev gulrøttene på et rivjern. Skrell og finhakk løken. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen, løken og gulrøttene. Stek grønnsakene i 1–2 minutter.

3. **Indisk linsesuppe, fortsettelse:** Tilsett garam masala-krydderet, karrien og linsene, og stek videre i 1 minutt. Ha i de hakkede tomatene, 2 dl vann, grønnsaksbuljongen og kokoskremen, og kok opp. La suppen småkoke under lokk i 15–20 minutter. Smak til med salt og pepper.

4. **Nanbrød:** Stek nanbrødene som anvist på pakken (se tips).

5. **Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp suppen med koriander, yoghurten og nøttene.



TIPS!

Du kan også pensle nanbrødene med litt smeltet smør med en gang de kommer ut av ovnen, for ekstra god smak.