



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

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
350 ml moste tomater
1 pakke
grønnsaksbuljong
1 pakke kokoskrem
🏠 2 dl vann

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Topping

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

🏠 salt

🏠 pepper

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