



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Linssoppa med kokosmjölk, koriander och bröd

### Linssoppa

Bananschalottenlök 1 st  
 Morötter 150 g  
 Ingefära ½ förp  
 Spiskummin 1 tsk  
 Malen koriander 1 tsk  
 Malen kardemumma 1 tsk  
 Chili flakes 1 krm  
 Röda linser 125 g  
 Kokosmjölk 2 ½ dl  
 🏠 Vitlök 2 klyftor  
 🏠 Neutral olja ½ msk  
 🏠 Salt 1 tsk  
 🏠 Vatten 4 dl  
 🏠 Tomatpuré 1 msk

### Till servering

Surdegspavé ½ förp  
 Lime 1 st  
 Tomat 1 st  
 Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Linssoppa:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och grovriv morötter. Skala och finriv ingefära och vitlök. Hetta upp neutral olja i en stekgryta och fräs allt med spiskummin, malen koriander, malen kardemumma, salt och chili flakes ca 3 min.
3. Tillsätt röda linser, kokosmjölk, vatten och tomatpuré. Sjud under lock ca 15 min, tills linserna är mjuka. Är soppan för tjock, tillsätt lite mer vatten.
4. Värm surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
5. Smaka av soppan med saft från halva limen. Skär resten av limen i klyftor. Tärna tomat. Grovhacka koriander.
6. Toppa linssoppan med tomat och koriander. Servera med varm surdegspavé och limeklyftor.