**Title**

Linssoppa på röda linser

**Description**

En god och värmande linssoppa som går snabbt att tillaga och inte kostar många kronor. Perfekt vardagsrätt att ta till när fantasin tryter! Servera gärna med ett gott bröd till.

**Ingredients**

2 rödlökar

1 vitlöksklyfta

2 1/2 dl torkade röda linser

1 msk matfett (gärna smör och rapsolja)

400 g passerade tomater

8 dl grönsaksbuljong

1/2 tsk salt

1 krm grovmalen svartpeppar

2 gula paprikor

2 dl lätt crème fraiche paprika och chili

skal och saft av 1/2 citron

Till servering

ev bröd

**Instructions**

Skala och hacka lök och vitlök.

Fräs linser, lök och vitlök i smör- & rapsolja i en gryta.

Tillsätt tomater, buljong, salt och peppar. Låt koka 3-5 min under lock.

STARTA TIMER

Skär paprikorna i bitar och lägg dem i soppan.

Rör ner crème fraiche och låt koka ytterligare 5 min.

STARTA TIMER

Smaka av med citronsaft och strö över skalet.

Till servering: Servera gärna med ett gott bröd.

**Image**

