

## Linsesuppe

1 løk  
2 hvitløksbåter  
3 gulrøtter  
1/2 stangselleri  
1 stor paprika  
½ - 1 ss finhakket chilli (etter smak, kan sløyfes)  
1 ss finhakket frisk ingefær (kan sløyfes, men den setter en liten fin snert på suppa)  
1 pk linser røde eller grønne, evt 1-2 dl med tørre  
1 pk hakkede tomater  
1 box tomatpuré  
1 -2 terninger Buljong eller 2 ss suppebuljong  
Ca 1 ss Sukker  
1 ½ liter vann, det spørs hvor tykk suppe du har lyst på!

Hakk løk, gulrøtter og selleri og fres grønnsakene i litt olje i gryta. , de må kokes møre i suppa. Finhakk chili, hvitløk og paprika. Riv ingefæren fint på rivjern. Tilsett dette og det øvrige. Brukes tørre linser, må de kokes møre. Ferdig kokte linser trenger bare å gjennomvarmes. Når grønnsakene er møre, er suppa ferdig. Øs opp og topp med en klatt rømme.