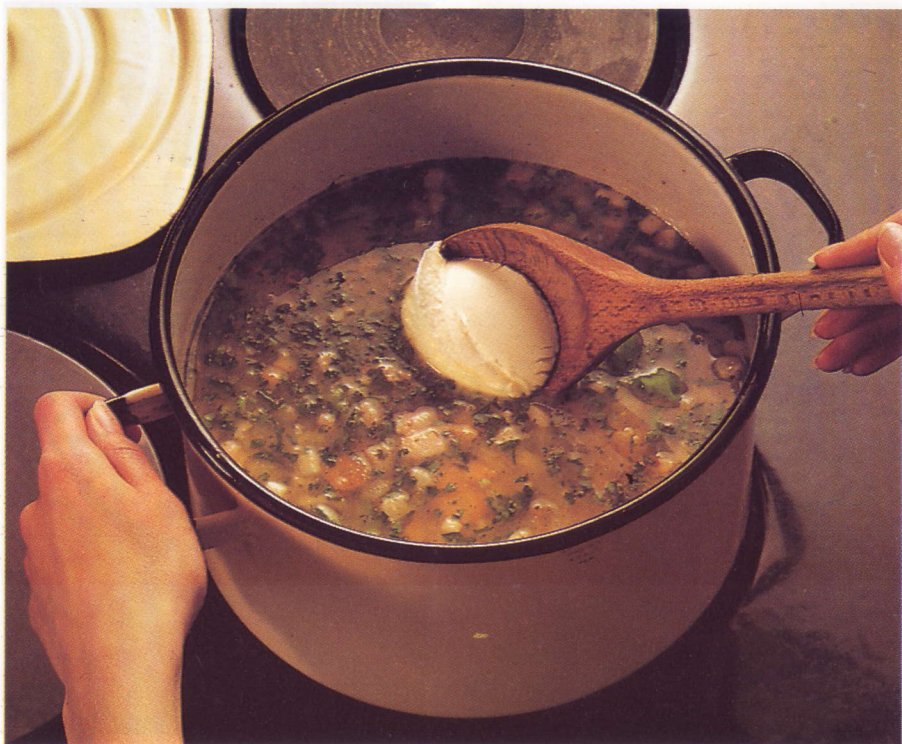


BONDSOPPA

- 4 PORT -



7 en viktig fransk bondsuppa hittar man nästan alltid linser. De är goda, näringrika, billiga och ger soppan dess mustiga karaktär. Rotselleri, rökt fläsk och rejält med kryddgrönt hör också till. Senare med ett gott bröd.

2 GULA LÖKAR
2 MORÖTTER
1 BIT ROTSELLERI, ÖM 100 G
150 G RÖKT FLÄSK
SMÖR
1 LITER HÖNSBULJONG
1 1/2 DL RÖDA LINSER
2 TSK BASILIKA
1 KRM SVARTPEPPAR
2 DL CRÈME FRAICHE
1/2 DL HACKAD PERSILJA
SALT

SKALA LÖK, MORÖTTER och selleri. Skär allt i små bitar. Tärna fläsket och fräs det i smör i en gryta. Rör ner grönsakerna. Häll på buljongen och låt det koka upp. Lägg i linser och krydda med basilika och peppar. Låt soppan koka ca 10 min. Rör i Crème Fraiche och persilja. Smaka av med salt.