



Röd linssoppa med chorizo

Foto: Lina Eriksson

Röd linssoppa med chorizo

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

1 st	lök, gul
5 st	potatisar, (500 g)
1 st	chili, t ex röd spansk
3 dl	linser, röda
2 msk	tomatpuré
1 msk	olivolja
1,5 l	vatten
2 st	hönsbuljongtärningar
1 tsk	salt
2 st	chorizo, (200 g)
2 msk	timjan, färsk

Tillbehör:

surdegsbröd

Lättlagad soppa som blir kryddig och smakrik med chorizo och chili.

1. Skala och hacka löken. Skala och skär potatisen i ca 2 x 2 cm stora bitar. Dela, kärna ur och finhacka chilin. Skölj linserna väl.
2. Fräs lök , chili och tomatpuré i olivolja ca 3 min i en kastrull. Tillsätt potatis, vatten, buljongtärningar och linser.
3. Låt koka ca 10 min tills potatis och linser är mjuka. Smaka av med salt. Stek korven knaprig i en släpplättpanna. Servera soppan rykande het med korv. Strö över timjan och servera med grovt bröd.