

Idag - en sådan varm dag som denna hottar jag ändå till det med en linssoppa. Det känns kul att testa våra nya kryddor blandningar som vi har gjort på vårt sätt i vår nya bok om soppor och smoothiebowl. Ola Lauritzson och jag jobbar för fullt för att den ska komma ut till årsskiftet ... helst till jul!

Hur som helst det här blev super!

Röd linssoppa med tomat och citron!

2 stora skålar

½ gul lök

1 vitlöksklyfta

1 msk Garam Masala

1 tsk red chili pasta

1 msk citron

1 msk tomat puré

1 tsk curry

1 tsk spiskummin

2 dl röda linser

2 tsk lant buljong

5 dl vatten

½ förp krossade tomat

salt och svartpeppar

Skala och hacka lök. Skiva vitlöken. Hetta upp lite kokosolja i en gryta och "mjuka" upp lök och vitlök. Tillsätt curry, tomatpuré, Garam Masala, spiskummin och red chili pasta. Tillsätt vatten linser och buljong, tomat och buljong. Låt soppan puttra i ca 20 minuter. Tillsätt citron och smaka av med alt och peppar. Hot inne och hot ute ... njuter!

