

Linsesuppe II

1 ½ gryte

2 kg linser	10 -15 buljongterninger
2 ½ kg løk, hakket	4 never malt spisskummen
3-4 (hele) hvitløk, hakket	4 never basilikum
1 ingefærrot (fersk), hakket	1 neve provencekrydder
1 hodekål, hakket	2 ts chilipulver
1 kg gulrot i biter	Sort pepper
2 ½ kg potet i biter	½-1 bunt persille
1 bunt stangselleri	Rapsolje til steking
2 purreløk i skiver	3-5 dl olivenolje
4 store søtpotet i biter	

Surr løk, hvitløk, hakket ingefær og linser i rapsoljen. Tilsett resten av grønnsakene og la det steke med i noen minutter. Tilsett vann til det dekker og la det koke i om lag ½ time. Tilsett buljong, olivenolje og krydder, utenom persillen, og la det koke noen minutter til. Ha til slutt oppi persillen.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—