

Linsesuppe

1 gryte

2 ½ kg løk	1 bunt stangselleri
4 (hele) hvitløk i biter	1 purreløk i skiver
2 kg brune eller grønne linsar	4 ss malt pepper
1 hodekål, finhakket	5 ss provencekrydder
1 kg gulrot i skiver	1 neve tørket basilikum
2 ½ kg potet i terninger	3 ss Vegeta
½ liter raps- eller solsikkeolje	6 buljongterninger
½ liter olivenolje	1 bunt hakket persille
	2 chili uten frø
	½ kg tomat i terninger

Surr løk og hvitløk i raps- eller solsikkeolje. Tilsett linsar, kål, gulrot og potet, og fyll på med kokende vann til det dekker grønnsakene.

Ha i krydder og la det hele koke i om lag 30 minutter. Tilsett vann til det når suppekonsistens.

Tilsett buljong, chili, stangselleri, purre, persille og tomater, og la koke i 5-10 minutter. Tilsett olivenoljen, rør rundt og smak til med salt og pepper.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—