



Belugagulasch

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **25 min** Portioner:



INGREDIENSER



- 2 dl torkade belugalinser
- 2 msk olivolja
- 2 tsk rökt paprikapulver
- 1/4 rotselleri
- 1 stjälk blekselleri
- 2 morötter
- 1 paprika
- 3 potatisar
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 röd chili
- 2 tsk torkad timjan
- 1 msk paprikacrème
- 1 burk krossade tomater

1 dl rött (matlagings-) vin
4-5 dl vatten
1 grönsaksbuljongtärning
3 lagerblad
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär alla grönsaker i små tärningar.
- 2** Hetta upp oljan en kastrull och fräs paprikapulvret.
- 3** Tillsätt alla grönsakstärningar, timjan & paprikacrème och låt fräsa i några minuter.
- 4** Slå på krossade tomater, vin & vatten.
- 5** Smula ned buljongtärningen och lägg i lagerbladen.
- 6** Skölj linserna och lägg i grytan. Låt puttra i ca 25 min men passa så att linserna inte kokar sönder och späd med mer vatten vid behov.
- 7** Smaka av med salt och peppar.
- 8** Servera gärna med en klick crème fraîche och hackade örter.