SOPPA

Belugagulasch

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

25

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 (matlagnings-) 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.