

Linssoppa med kokosmjölk

1 gul lök
1 vitlöksklyfta
2 msk tomatpuré
1 tsk kanel
500 g passerade tomater
1 dl röda linser
3 dl grönsaksbuljong
en knippe färsk persilja
1 dl extra krämig kokosmjölk
1-2 msk citron
salt & peppar

Finhacka lök och vitlök. Fräs mjuka i en kastrull. Tillsätt tomatpuré och kanel. Tillsätt tomater, röda linser och buljong. Låt koka tills linserna är helt mjuka, ca 20 minuter. Tag av från spisen och låt svalna något.

Ha i persilja och kokosmjölk. Mixa slätt med en mixerstav. Smaka av med citron, salt och peppar.

Servera soppan varm eller kall, beroende på vad du föredrar.

