

# Linssoppa med rotfrukter

## Ingredienser

4 portioner  
2 dl röda linser  
1 sötpotatis  
1 liten palsternacka  
3 morötter  
1 lök  
2 vitlöksklyftor  
1 msk grönsaksbuljongpulver  
ca 2 cm ingefära  
spiskummin  
rökigt paprikapulver  
salt  
limesaft

## Så här gör du:

Koka linserna enligt instruktionerna på förpackningen.

Skala och skär ner potatis, palsternacka och morötter i bitar i en kastrull med.

Skala och hacka lök och vitlök grovt.

Lägg allt i en kastrull och slå på vatten så det täcker rotfrukterna. Ha i grönsaksbuljong. Låt koka tills alla rotfrukter är mjuka.

Häll av kokvattnet men spar det.

Lägg kokta linser, rotfrukter, ingefära och kryddor i en matberedare eller blender. Mixa till en slät puré.

Tillsätt kokvattnet, lite i taget tills du får rätt konsistens på din soppa. Smaka av med salt och limesaft.

Garnera gärna med färsk persilja och chili flakes.