

#DELDITFÆLLESSKAB

**midt**  
regionmidtjylland

AARHUS  
KOMMUNE





# OPSKRIFT PÅ FÆLLESSKABSSUPPEN

4-5 PORTIONER

1 spsk olivenolie	1 tsk. stødt gurkemeje	skylles til vandet løber rent
1 stort løg, finthakket	½ tsk. sød paprika	Smages til med salt og peber
1 selleri, hakket	¼ tsk. stødt kanel	1 citron, presset
1 gulerod, hakket	½ tsk. havsalt	Et drys af røde chiliflager
3 fed hvidløg, finthakket	2 ltr. fond af grøntsagsbouillon	4 spsk. frisk bredbladet
2 tsk. stødt koriander	400 g. hakkede tomater	persille, hakket
1 tsk. spidskommen	400 g. røde linser,	1 spsk. frisk koriander, hakket

## TILBEREDNING

Varm olivenolien i en gryde over medium varme. Tilsæt løg, gulerødder og selleri og sautéer indtil det er mørt (ca. 3-4 minutter). Tilsæt herefter hvidløg, koriander, spidskommen, gurkemeje, paprika, kanel, salt og peber og fortsæt med at sautéere i yderligere 2-3 minutter.

Tilsæt bouillon, tomater og linser rør det godt og bring den gradvist i kog. Endeligt skal suppen simre afdækket ved lav varme i ca. 20-25 minutter {indtil linserne er møre}, rør lejlighedsvis i suppen.

Fjern suppen fra varmen og hæld halvdelen af suppen i en stor skål. Blendt forsigtigt halvdelen af suppen i en separat skål med en stavblender. Returner den blendede halvdel af suppen tilbage til gryden og bland godt. Således opnåes den optimale konsistens på suppen.

Tilsæt som det sidste citronsaft, røde chiliflager, persille og koriander, dæk den til og kog i 10 minutter. Suppen serveres varm med lunt brød. Drys evt. med ekstra persille og koriander inden servering.

