

## Rød linsesuppe

2 hakkede løg  
1-2 stilke bladselleri  
300 g. røde linser  
2 liter grønsagsboullion  
325 g. gulerødder i mindre stykker  
1,5 dl. Creme fraiche 18%  
1 lille dåse tomatpuré (40 g)  
1/3 dåse hakkede tomater  
1-2 fed hvidløg, presset  
2 spsk. Olivenolie  
Basilikum  
Peber  
½ tsk salt  
Saft af 1/4 citron

Svits løg, hvidløg, bladselleri i olivenolie i ca. 2 minutter. Tilsæt linser og boullion. Lad det koge/simre ca. 15 minutter. Tilsæt gulerødder, tomatpuré, hakkede tomater. Lad det simre i yderligere 15 minutter. Blend suppen, og tilsæt krydderier samt creme fraiche, og varm suppen igennem. Server evt. med brød og en klat creme fraiche og urter på toppen.