



LINSESUPPE MED PEBERFRUGTER OG HVIDVIN

DET SKAL DU BRUGE TIL SUPPEN

- 3,5 dl grøntsagsfond
- 1,5 dl tør hvidvin
- 3 røde peberfrugter
- 1 dl røde linser
- 1/4 butternutsquash
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 1 lille habanerochili
- 2 spsk. mørk muscovadosukker
- 1 dl olivenolie
- Salt og peber

TIL FYLD

- 1/4 knoldselleri
- 1 spsk. røget paprika
- Salt
- Olivenolie
- 1 spsk. muscovadosukker
- Saft og skal af 1 økologisk lime
- Friske basilikumblade
- Græsk yoghurt

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Rens og klargør grøntsagerne: peberfrugterne vaskes, løg og hvidløg pilles og det hele skæres i grove stykker.
- Butternutsquash vaskes og udkernes (men behøver ikke at skrælles) og rives groft.
- Chilien vaskes og skæres i grove stykker. Kan du lide en stærk suppe, beholder du frøvæggene, ellers kasseres disse sammen med kernerne.
- Kom olien i en rummelig gryde. Skru helt op for varmen og tilsæt peberfrugt, løg, hvidløg og chili, når olien er varm. Rist grøntsagerne under omrøring til løgene er transparente. Tilsæt fond og hvidvin og skru ned for varmen. Tilsæt linser og læg låg på gryden.
- Lad retten simre ved svag varme i 20-25 minutter, mens der røres engang imellem.
Mens suppen simrer, tilberedes fyldet:
- Skær knoldselleri i små tern og kom dem op i en skål. Kom olivenolie, paprika, sukker og salt ved og rør godt sammen. Rist ternene på en pande ved høj varme, indtil de karamelliserer og bliver møre. Tag dem af varmen og bland dem med fintrevet limeskal og -saft. Kom ternene i den skål, de skal serveres i, og vend nu tilbage til suppen.
- Når de 20-25 minutter er gået, blendes suppen, og den revne squash kommer heri. Rør godt rundt og lad atter suppen simre i 10 minutter.
- Tilsæt salt, muscovadosukker og peber og rør godt rundt. Smag suppen til. Hvis der mangler syre, kan der tilsættes mere hvidvin eller limesaft.
- Servér suppen med revne basilikumblade og græsk yoghurt på toppen.