



Riitan linssikeitto

- Aineet: Tarvitset: 1 pussin punaisia (oransseja) linsejä, 2 purkkia murskattuja tomaatteja, 1 kpl purjoa, öljyä, soijaa, mustapippuria, valkosipulia, laakerinlehtiä, sambalia, ripaus tabascoa, suolaa, vettä
- Valmistus: Pilko purjo ja kiehauta öljyssä. Lisää vesi ja tomaattimurska. Huuhdo linssit hyvin ja lisää kattilaan. Mausteita lisätään maun mukaan. Kiehauta noin puoli tuntia. Lisää vettä tarpeen mukaan, kun linssit paisuvat kypsyessään.

www.superkokki.com