

Morotssoppa

1 1/2 dl röda linser

2 medelstora morötter skuren i bitar

1 l vatten

3 tsk ghi (smörolja) eller annan matolja

1 tsk spiskummin

1 tsk anis

1/2 tsk hing

1/2 tsk svartpeppar

1 msk råsocker eller annat sötningsmedel

1 3/4 tsk salt

3 msk färsk persilja eller dill, finhackad (om torkad halvera mängden)

1. Koka vatten, linser och 1 tsk ghi och morötter tills de är mjuka. vatten.

2. Smält 2 tsk ghi (eller använd matolja) i en liten kastrull. Tillsätt spiskummin och anis, när de mörknat något tillsätt hing och svartpeppar. Häll snabbt till soppan. Tillsätt salt, råsocker, och persilja. Med en stavmixer mixa soppan.