

## Mor Lizzi's opskrifter.

### **Karrysuppe med røde linser.**

1 ds. Kokosmælk separeres så fedtet kan bruges til at svitse 2 spsk. karry i.  
5 stilke bladselleri,  
2 fintsnittede porrer og 4 gulerødder i tynde stave svitses med kort sammen med 4 chilier-i tynde skiver.  
2 fed hvidløg presses og tilsættes.

Resten af kokosmælken kommes i gryden sammen med 1½ l. grøntsagsbouillon, saften fra 1 lime.

Når suppen koger, tilsættes 1dl. yasmine, 75 gr. røde linser.  
Derefter koger suppen i ca. 10-15 min (grøntsagerne må ikke blive for kogte) de sidste par min. tilsættes et æble (uden skræl) i tern eller ½ dl. rosiner.

Suppen smages til med salt og peber.

