

Linssoppa

Ingredienser

Gul lök
Röda linser
Morötter
Grönsaksbuljongtärning
Vatten
Lagerblad
Olivolja
Curry
Salt
Peppar
Bröd

10

personer

recept

inköp

5 st	5 st
7,5 dl	600g
10 st	10 st
5 st	1 pkt
4,25 l	
2,5 st	1 påse
2 msk	1 flaska
2,5 msk	1 liten
Lagom	1 liten frp
Lagom	1 liten frp
2 limpor	2 limpor

20

personer

recept

inköp

10 st	10 st
15 dl	1,2 kg
20 st	20 st
10 st	10 st
8.5 l	
5 st	1 påse
4 msk	1 flaska
5 msk	1 liten
Lagom	1 liten frp
Lagom	1 liten frp
4 limpor	4 limpor

50

personer

recept

inköp

25 st	25 st
3,75 l	3 kg
50 st	50 st
25 st	25 st
21,25 l	
12,5 st	12,5 st
1,5 dl	1 flaska
2 dl	1 liten
Lagom	1 liten frp
Lagom	1 liten frp
10 limpor	10 limpor

Specialkost

Glutenfritt

Gör så här:

- 1 Skala och strimla morötterna fint. Skala, finhacka och fräs lök och morötterna tillsammans med olja och curry.
- 2 Skölj linserna och tillsätt dom.
- 3 Häll på vatten, buljong och lagerblad. Koka tills linserna är mjuka.
- 4 Smaka av med salt och peppar. Servera med bröd.

Tänk på att
alltid dubbelkolla
specialkost så
alla kan äta!