



Linssikeitto - Riitta Prusti

Aineet: 1 pussi punaisia (oransseja) linssejä
2 purkkia murskattuja tomaatteja
1 purjo
vettä
öljyä
soijaa
mustapippuria
valkosipulia
laakerinlehtiä
sambalia
riipaus tabascoa
suolaa

Valmistus: Pilko purjo ja kiehauta ne öljyssä. Lisää vesi ja tomaattimurska.

Huuhto linssit hyvin ja lisää kattilaan. Lisää mausteita maun mukaan. Kiehauta noin puoli tuntia. Lisää vettä tarpeen mukaan, kun linssit paisuvat kypsyessään