

Kraftmikil linsubaunasúpa

2.dl linsubaunir

2.laukar

1hvítlauksrif

Olía

Paprikuduft

1 dós tómatur

1dós passata

Sellerí

4 gulrætur

2 paprikur

Kjöt – eða grænmetiskraftur

Lárviðarlauf

Salt og pipar

Leggið linsubaunirnar í kalt vatn, Skerið grænmetið í smátt og svissið í olíunni. Setjið tómata úti í ásamt linsubaununum, lárviðarlaufinu og kraftinum.

Sjóðið í a.m.k 30 mín og saltið og piprið að smekk.