

Butternut Suppe med Bacon & Flutes

Tilberedelsestid: ca. 40 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
2 stk	Løg
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Krydderimix (Garam Masala, Madras Karry & Spidskommen)
1 tsk	Ingefær
1 stk	Chili
4 stk	Store kartofler - øko
1 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 stk	Butternut Squash
3 dl	Røde linser
1 stk	Bouillon
200 g	Bacon i tern
1 stk	Flutes

	DET SKAL DU SELV HAVE
8 dl	Vand (dl.)
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
2 spsk	Vineddike

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Butternut squashen skrælles. Kernerne fjernes og den skæres i mindre stykker. Rens og løg, kartofler og gulerødder i grove tern. Hvidløgget og ingefæren hakkes fint.

Fjern kernerne fra chilien og skær den i fine små tern. Gem evt. kernerne til senere hvis du ønsker en stærkere suppe.

Skyll linserne i koldt vand. Find en tykbundet gryde. Tilsæt olie, og start med at stege krydderimixen i olien. Derefter svitses løgene i et par minutter. Resten af grøntsagerne tilsættes og svitses i yderligere et par minutter.

Tilsæt bouillon, vand og linserne og lad retten simre i ca. 20 minutter indtil grøntsagerne er møre. Tilsæt evt. mere vand for hvis du ønsker en tyndere suppe.

Steg bacontern sprøde på en tør pande.

Blend suppen og smag til med salt og peber samt vineddike.

Lun brødet i ovnen.

Servér suppen med de ristede bacontern og flutes til.

Velbekomme.