

# LINSSIKEITTO

Φακί σούπα

225 g	Vihreitä linssejä
1 dl	Oliiviöljyä
1	Sipuli
1	Valkosipulin kynsi
1	Porkkana
1 tlk	Tomaattimurskaa
1 tl	Oreganoa tai basilikaa
1 l	Vettä
	Suolaa
	Mustapippuria



Huuhtele ja valuta linssit, silppua sipuli, valkosipuli ja porkkana.

Laita linssit kattilaan. Lisää kylmää vettä sen verran, että peittyvät. Laita kattila liedelle ja anna kiehua n. 5 minuuttia. Siivilöi ja kaada neste pois.

Kuullota sipuli kattilassa oliiviöljyssä. Lisää valkosipuli ja porkkana, sekoittele hetkinen ja laita linssit mukaan. Lisää tomaattimurska ja vesi sekä mausteet ja suola. Kiehauta.

Anna hautua hiljaisella tulella reilu puoli tuntia, tai niin että linssit ovat kypsät (ne eivät saa kuitenkaan hajota).