

Harira- SOPPA

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

1 gul lök
1 stor vitlöksklyfta
Olivolja att steka i
500g passerade tomater
0,5g saffran
1/2 tsk kanel
Saft från en halv citron
5dl vatten
1 grönsaksbuljong
3 selleristjälkar
1dl hackad persilja
1/2 dl okokta linser
1dl kokta kikärter
50g okokt smal spagetti
Salt & peppar

Gör så här

Skiva löken och stek den mjuk, i olivolja. Tillsätt hackad vitlök och stek ett litet tag till. Lägg över den steka löken i en gryta.

Tillsätt passerade tomater, saffran, kanel och citronsaft. Häll på vattnet och smula i buljongtärningen.

Hacka selleri och persilja och lägg ner i soppan.

Tillsätt linser, och låt soppan sjuda i cirka 20 minuter, tillsätt kikärter och spagetti och låt koka cirka 10 minuter till.

Smaka av med salt och peppar.

