

LINSESUPPE

- Olje og salt til steking
- 1 - 2 stk løk
- 3 fedd hvitløk
- 2 stk kyllingfilet i biter
- Salt og pepper etter smak
- 12 - 15 dl kraft
- 3 ss crème fraîche
- 5 dl røde, tørre linser
- Salt, pepper
- Frisk timian

Rens og kutt løken i små biter og finhakk hvitløk. Skjær kyllingen opp i strimler. Varm olje i en kasserolle og stek løk, hvitløk og kylling. Knyt sammen en bunten med frisk timian som skal legges i suppen litt senere.

Stek til kyllingen har fått litt farge. Tilsett så kraft og crème fraîche, samt litt ekstra vann slik at linsene kan trekke til seg væske uten at suppen blir for tykk. Tilsett linsene og bunten med timian, rør rundt og la det hele småkoke i 15-20 minutter. Tilsett ekstra vann etter behov. Ta ut bunten med timian når suppen er ferdig kokt.