

## Linsoppa

=====

För 4 portioner:

2 gula lökar  
3 dl röda linser  
1-2 morötter  
1 msk olja  
1 liter grönsaksbuljong  
1 tsk salt  
1 lagerblad  
2 st krossade vitlöksklyftor  
400 g krossade tomater  
1 tsk timjan

Skala och hacka lökarna. Skölj linserna. Skala/skrapa morötterna och skiva dem.  
Fräs löken i oljan. Tillsätt buljongen, linserna, morötterna, saltet, lagerbladet och vitlöken.  
Koka soppan c:a 25 min.  
Tillsätt tomater och timjan. Låt koka ytterligare 5-10 min.

## Stekpannebröd

=====

Till ~15 st

2 tsk salt  
2 tsk bikarbonat  
5 dl filmjök  
0,5 dl ljus sirap  
c:a 1,5 liter vetemjöl

Blanda alla ingredienser till en deg. Dela i bitar och forma till kakor. Nagga kakorna. Grädda några minuter på varje sida i lite smör (fuska inte med margarin - smör is the shit!).