

KIKERTSUPPE MED CHORIZOPØLSE

2 PORSJONAR

Eg er glad i kikerter i ulike samanhengar, og dette er ei kraftig suppe både i farge og smak som truleg ville varme godt ein kald haustkveld. Mange av dei oppskriftene eg har sett, har også hatt hakka, hermetiske tomatar – eg hadde lyst til å prøve utan – her er min variant.

½ l vatn
Ca 3 dl ferdigkokte kikerter
12-14 cm chorizopølse i skiver
4-5 cm sitrongras
1 raud chili
Ein kvitløk (kinesisk)
2 sjalottløk (gjerne banan-)
2 vårløk
2 ss matyogurt (eller noko liknande)
1-2 ts spisskummen (prøv deg fram)
1 ss gurkemeie (eller meir...)
Peppar
1 blokk grønnsakbuljong
Litt olje
Noko grønt til topping

Finskjer løk, kvitløk, chili, sitrongras (4-5 cm av den tjukke enden, ta bort det ytste laget) og vårløk (litt større bitar) og surr i panna til løken blir blank, ha i spisskummen, gurkemeie og peppar og la kryddera surre med ein augneblink. Hell på vatnet og ha i buljongterningen (sjølv sagt er det flottare med skikkeleg buljong, men har ein ikkje det, synst eg ein nøytral grønnsakbuljong er ok). Kok opp og la trekke 5-6 minutt. Ha i matyogurten, kok opp igjen, ha i chorizopølsa og kikertene og la det trekke til det er gjennomvarmt.

Hell opp suppa og legg noko grønt på toppen (persille, rosmarin for eksempel – eg hadde litt ruccolasalat som også gjekk an).

