

## *Paradicsomos-vöröslencses krémleves*

Hozzávalók:

1 csokor újhagyma  
35 dkg vöröslencse  
3 szem paradicsom  
3 gerezd fokhagyma  
1 dl főzőtejszín  
só  
őrölt bors  
1 evőkanál citromlé  
2 evőkanál olívaolaj

A hagymát megmossuk, végeit levágjuk, és ollóval vékony karikákra vágjuk. Egy lábasban elkezdjük melegíteni olívaolajat. Hozzáadjuk a hagymát és egy kicsit pároljuk fedő alatt. Beletesszük a vöröslencsét, a kockákra vágott paradicsomot és fokhagymát. 3 dl vízzel felöntve puhára főzzük. Ekkor levesszük a tűzről, összeturmixoljuk, ízesítjük. Hozzáadjuk a tejszínt és még 5 percig főzzük.

## *Sárgarépas-vöröslencses krémleves*

Hozzávalók:

60 dkg sárgarépa (minél apróbbra vágva)  
12 dkg vöröslencse  
1,5 liter alaplé  
1 teáskanál őrölt koriander  
4 evőkanál főzőtejszín

Az előzőhöz hasonlóan készül, csak a sárgarépa főzési ideje kicsit több.



Ideal Home