

**Lins- och Broccolisoppa, 4-6 portioner.**

1½ liter buljong, älg, oxe eller 3 buljongtärningar.
Koka rikligt med röda linser i buljongen.
Tillsätt en påse djupfryst broccoli.
Koka upp och låt koka 5-10 minuter.
Mixa allt med mixerstav eller matberedare till en slät soppa.
Smaka av med salt och ½ msk pressad citron.

Inmundigas med nybakat bröd.
Ät och njut, kan det bli enklare?