

Marockansk kikärtssoppa

1 burk tomatsoppa
2 gula lökar
½ tsk paprikapulver
½ tsk spiskummin
1 msk smör och rapsolja
1 burk kikärter
1 pkt Kelda tomatsoppa
1 citron
salt
peppar

2 dl matyoghurt

Gör så här

Skala och skiva löken.

Fräs löken tillsammans med kryddorna i smör och rapsolja.

Häll av spadet från kikärterna och skölj dem i kallt vatten.

Tillsätt kikärter och tomatsoppa.

Låt soppan koka upp.

tvätta citronen och torka den.

Krydda soppan med citronskalet.

Servera soppan som den är eller med matyoghurt.