

Nem Linsesovs med grønkål og ærter

til ca 4 personer

- skyl linserne og kog dem i en stor gryde i 10 min.

- Hæld det overskydende vand fra linserne og put alle de andre ingredienser i gryden

300 g røde linser

1 dåse hakkede tomater

1 dåse kokus mælk

1 dåse tomat pure

- kog sovsen op, smag til med salt og krydderi- hvidløg og chilli

200 g frossen grønkål

200 g frosne ærter

1 spsk. citron saft

1 bouillonterning

1 tsk. spidskommen

1 tsk salt