

Fransk landsuppe med bacon til 4 personer

2 løg
2 porrer
4 gulerødder
½ rodselleri
150 gram bacon i tern
1 spsk. olivenolie
1 dåse hakkede tomater
1 1/4 liter bouillon
4 spsk. tomatkoncentrat
3 spsk. hakket persille
2 fed finthakkede hvidløg
150 gram grønne linser

Tilbehør: groft brød

Hak løgene. Skær porrerne i ringe. Gulerødder og rodselleri i tern.
Steg baconternene i olivenolie til de er gyldne. Hæld evt. fedt fra, undtagen 1-2 spsk.
Kom grøntsagerne heri og svits 3-4 minutter.
Skyl linserne godt og kog dem ca. 20 minutter. (særskilt)
Kom tomat, bouillon, tomatkoncentrat, persille og hvidløg ved og kog ca. 15 minutter.
Afdryp linserne i en sigte, kom dem i suppen og varm igennem inden servering med groft brød.