

Linzensoep

4 personen

Benodigheden:

- Gedroogde rode linzen ... 150 gr
- Ui ... 1 stuks
- Knoflook ... 3 tenen
- Bleekselderij ... 2 stengels
- Kokosmelk ... 1 blikje van 400 ml
- Bouillonblokjes ... 3 stuks
- 1,5 liter water
- Gepelde tomaten ... 1 blik van 450 ml
- Paprika poeder ... 2 tl
- Komijnzaad ... 2 tl
- Kurkuma ... 1 tl
- Kerriepoeder ... 2 tl
- Kaneel ... snufje
- Peterselie of koriander ter garnering
- Olijfolie om in te bakken en zout en peper

Bereidingswijze:

- + De ui en knoflook fijngesneden in olijfolie fruiten
- + Klein gesneden bleekselderij ook even mee fruiten
- + Voeg de kruiden toe en laat dit even kort meebakken
- + De gepelde tomaten, linzen en bouillonblokjes toevoegen
- + Het geheel aan de kook brengen, laat dit 20 tot 30 minuten zachtjes door pruttelen
- + Pureer de soep met een staafmixer of in de blender en voeg tot slot de kokosmelk toe
- + Verwarm dit nog even, proef de soep en breng op smaak met peper en zout
- + Garneer de soep met verse koriander of peterselie
- + Serveer deze soep met Turksbrood

