



RODE LINZENSOEP

Ingrediënten voor 6 personen

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| -1 eetlepel olijfolie | -1 liter hete groente- of |
| -1 ui gesnipperd | kippenbouillon van 2 blokjes |
| -1 teen knoflook geperst | -zwarte peper uit de molen |
| -1 theelepel gemalen komijn | -dikke Turkse/Griekse yoghurt |
| -200 gram rode linzen | voor de garnering met iets |
| -kneepje citroensap | komijn-, of paprikapoeder |

Bereiding

1. Snipper de ui, pers de knoflook, spoel de linzen af met koud water
2. Maak een liter bouillon naar keuze van een liter kokend water en 2 bouillonblokjes
3. Bak de ui 15 minuten heel zachtjes uit op een laag vuur in de olijfolie
4. Voeg de knoflook en de komijn toe en fruit 1 minuut mee
5. Doe de rode linzen erbij en laat even meewarmen
6. Giet de bouillon erbij
7. Breng de soep aan de kook, draai het vuur laag en kook 15 minuten of tot de linzen gaar zijn
8. Pureer de soep met de staafmixer. Proef af en breng op smaak met de citroensap en de versgemalen zwarte peper
9. Garneer met een theelepel volle yoghurt of hangop en bestrooi met wat paprikapoeder of komijn naar smaak