



De Kookjuf

RODE LINZENSOEP met wortel

Ingrediënten voor 4 personen

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| -1 eetlepel olijfolie | -1 liter water | -dikke Turkse/Griekse yoghurt |
| -1 ui gesnipperd | -2 kippenbouillontabletten of | voor de garnering |
| -1 teen knoflook geperst | 2 kruidenbouillonblokjes | |
| -1 theelepel gemalen komijn | -zwarte peper uit de molen | |
| -200 gram rode linzen | -komijn-, of paprikapoeder voor | |
| -200 gram winterwortel | het garneren | |
| -kneepje citroensap | | |

Bereiding

1. Snipper de ui, pers de knoflook, spoel de linzen af met koud water.
2. Schil de wortel en rasp deze grof.
3. Bak in de kookpan 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. Bak de wortels mee voor ongeveer 2-3 minuten.
6. Doe de rode linzen erbij en laat even meewarmen.
7. Giet 1 liter water erbij en voeg de bouillontabletten toe.
8. Voeg de linzen toe.
9. Breng de soep aan de kook, draai het vuur laag en kook 15 minuten of tot de linzen gaar zijn.
10. Pureer de soep met de staafmixer. Proef af en breng op smaak met de citroensap en de versgemalen zwarte peper.
11. Garneer met een theelepel volle yoghurt of hangop en bestrooi met wat paprikapoeder of komijn naar smaak.