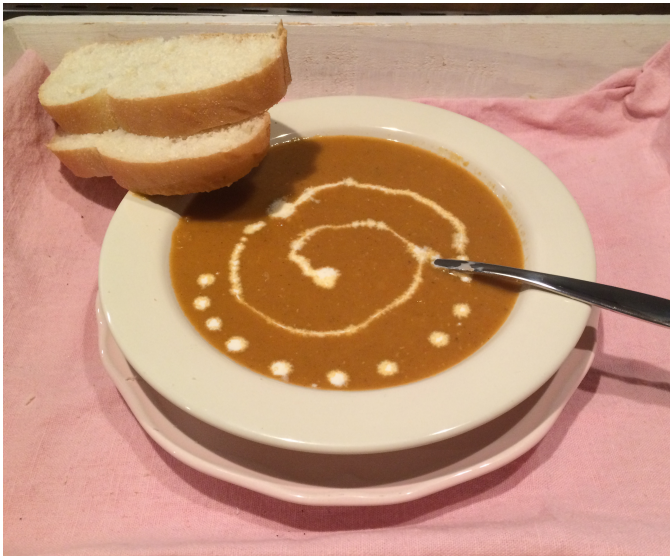


Linzen soepje



Recept van Kek & Hip: Rode linzensoep (net als in het restaurant)

Een paar jaar geleden ontdekt in een Turks restaurant en de volgende dag thuis uitgeprobeerd. Deze rode linzensoep is echt heel erg makkelijk te maken en super-lekker. Een keer een ander soepje proberen? Maak dan deze! Een echte aanrader! Het is net of je in een restaurantje zit.



Wat heb je nodig (4 personen)

- olijfolie en zout
- 4 theelepels paprikapoeder
- 4 theelepels djinten (gemalen komijnzaad)
- twee kleine uitjes
- 3 tenen knoflook
- groentebouillonblokjes voor 1 liter bouillon
- 175 gram rode linzen
- een flinke klont roomboter
- 1 eetlepel tomatenpuree
- een aardappel
- 4 kleine worteltjes
- citroensap

Het recept

- Snipper de uitjes en de knoflook. Snijd de aardappel in blokjes en de wortel in kleine plakjes.
- Was de linzen.
- Fruit de ui in een soeppan in wat olie tot deze glazig wordt.
- Voeg de knoflook toe en laat dit heel even mee warm worden.
- Voeg nu 1 liter kokend water toe.
- Nu kunnen de gewassen linzen, de paprikapoeder, de bouillonblokjes, de aardappelblokjes en de wortel toegevoegd worden. Laat de soep zachtjes koken.
- Zet nu een nieuw steelpannetje op hoog vuur en voeg de djinten toe en als je deze gaat ruiken voeg je de boter toe.
- Nu de eetlepel tomatenpuree erdoor en goed roeren en heel even laten pruttelen.
- Dit mengsel toevoegen aan de soep.
- Alles samen nog even laten koken en pureer de soep dan met de staafmixer.
- Serveren met citroensap en een beetje koffieroom (of je dat laatste proeft betwijfel ik, maar t staat wel heel leuk!)
- Turks brood erbij en.....

Eet lekker!

