

RECEPT

Stevige Turkse linzensoep

(voor 6 personen)

INGREDIËNTEN



- 2 theeglazen rode linzen
- 1 winterpeen
- 1 aardappel
- 1 ui
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel witte peper
- 1 theelepel zwarte peper
- 2 theelepels zout
- 1 eetlepel gedroogde munt
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 100 gram roomboter
- 2 blokjes kippenbouillon

BENODIGDHEDEN



- Soeppan
- Staafmixer

BOODSCHAPPENLIJST



- Rode linzen
- 1 winterpeen
- 1 aardappel
- 1 ui
- Komijnpoeder
- Paprikapoeder
- Witte peper
- Zwarte peper
- Zout
- Gedroogde munt
- Tomatenpuree
- Roomboter
- Kippenbouillon

Was de linzen goed en doe ze in de pan. Schil de wortel en de aardappel en snijd deze en de ui in grove stukken. Voeg de groenten toe aan de linzen in de pan en ongeveer een halve liter water. Breng dit aan de kook en laat ongeveer 10 minuten doorkoken. Neem dan een staafmixer en mix de soep tot een glad geheel.

Voeg daarna nog een liter water en de kruiden toe: 1 theelepel komijnpoeder, 1 theelepel paprikapoeder, 1 theelepel witte peper, 1 theelepel zwarte peper, 2 theelepels zout, 1 eetlepel gedroogde munt en ½ theelepel gemberpoeder. Voeg ook 2 eetlepels tomatenpuree toe, 100 gram roomboter en 2 blokjes kippenbouillon. Laat dit geheel ongeveer 30 minuten doorkoken en roer regelmatig door.

Als de soep te dik wordt kun je er naar smaak extra water aan toevoegen.

Serveer de soep met een schijfje citroen en eventueel wat Turks brood.

Eet smakelijk!

