

De zonen van Isaak

Zo lekker



RECEPT VOOR LINZENSOEP

Bron; <https://www.leukerecepten.nl/recepten/linzensoep/>

Dit is een recept voor 6 personen. Omdat het nu alleen om proeven gaat, kun je zeker 12 leerlingen hiermee soep geven., misschien zelfs meer.

- 200 gr wortel
- 300 gr gedroogde rode linzen
- 400 ml tomatenblokjes
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- beetje kaneel
- 1 groente bouillonblokje
- 1200 water
- Verse peterselie of koriander
- Yoghurt

Ook nodig is een staafmixer.

Hak de ui en knoflook fijn. Verhit een beetje olie of boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook aan. Snijd de wortel in stukjes en bleekselderij in plakjes. Voeg toe aan de pan en roerbak een paar minuten mee. Voeg het paprikapoeder, kaneel en komijn toe. Doe dan de tomatenblokjes erbij en de rode linzen. Giet het water erbij en doe het bouillonblokje er in.

Breng de linzensoep aan de kook en kook ongeveer 25 minuten. Pureer de soep fijn met de staafmixer. Je kunt hem wat grover laten of helemaal fijn mixen. Roer de Griekse yoghurt los en schep voor het serveren in de linzensoep en garneer met koriander.

Je kunt ook gebruik maken van een andere site. Er zijn er zoveel. Of natuurlijk gewoon je eigen familierecept of kookboek gebruiken.