

Rode linzen soep

Voor 4 personen

Jumbo	3 Laurier blaadjes
1 rode paprika	2 teentjes knoflook
2 wortel	Tijm
2 uien	200 gram rode linzen
3 tomaten	Zelf
Stukje gember	2 el olijf olie
2 groente bouillon blokken	1 liter water
1 Bleekselderij	Peper en zout

Picnic

Maak de groenten schoon. Snijd de tomaten, bleekselderij, wortel en paprika in stukjes. Pel en snipper de uien en knoflook en ris de blaadjes van de takjes tijm. Schil de gember en snijd een blokje ter grote van een dobbelsteen fijn.

Verhit 2 eetlepels (olijf) olie in een soeppan en fruit de ui en de knoflook glazig op middelhoge temperatuur. Voeg de wortel, bleekselderij, paprika, gember en het laurierblad toe en bak deze 3 minuten mee op hoge temperatuur

Voeg de tomaten en tijm toe en bak deze 2minuten mee op middelhoge temperatuur.

Voeg de rode linzen, groenten bouillon blokken en 1 liter water toe, breng aan de kook en sluit af met een deksel. Laat dit 15 minuten op lage temperatuur koken.

Verwijder het laurier en pureer de soep met een staafmixer tot de gewenste dikte. Breng eventueel verder op smaak met peper.