



## Griekse linzensoep

### Ingrediënten:

Voor ongeveer 4 porties  
225 gr bruine linzen  
2 el olijfolie  
3 teentjes knoflook, geperst  
1 gesnipperde ui  
1 grote wortel, fijngesneden  
1 liter water  
1 tl gedroogde oregano  
1 eetlepel gedroogde rozemarijn, gekneusd  
2 laurierblaadjes  
1 1/2 eetlepel tomatenpuree  
zout en versgemalen peper naar smaak  
extra virgin olijfolie  
rode wijnazijn naar smaak

### Bereiding:

De linzen in een grote sauspan onder water zetten en op een matig hoog vuur aan de kook brengen. 10 minuten koken, door een vergiet afgieten en laten uitlekken. De sauspan afdrogen, olijfolie erin schenken en op een matig laag vuur zetten. Knoflook, ui en wortel toevoegen en al roerend bakken tot de ui zacht is en doorzichtig wordt (ong. 5 minuten). Linzen, 1 liter water, oregano, rozemarijn en laurier toevoegen, aan de kook brengen, het vuur matig laag zetten, de pan afdekken en 10 minuten laten sudderen.

Tomatenpuree erdoor roeren en zout en peper erover strooien.

De pan weer sluiten en in 30-40 minuten onder af en toe roeren de linzen gaar sudderen. Als de soep te dik wordt meer water toevoegen. De soep in kommen scheppen, een scheutje olijfolie toevoegen en wijnazijn naar smaak en serveren.

