

Linzensoep

Ingrediënten

- 225 gram groene linzen
- 5 eetlepels olijfolie
- 3 gesnipperde uien
- 2 uitgeperste knoflookteentjes
- 2 theelepels gemalen komijnkorrels
- een kwart theelepel kurkuma (geelwortel)
- 60 centiliter kippebouillon
- zout en peper
- 2 eetlepels verse koriander

Werkwijze

1. Doe de linzen in een pan en zet ze onder koud water. Breng aan de kook en laat tien minuten koken. Giet het water af.
2. Fruit de ui, de komijn, de knoflook en de geelwortel 3 minuten in twee eetlepels olie. Voeg de linzen toe en de bouillon. Breng aan de kook en laat 30 minuten op een zacht vuur sudderen.
3. Eventueel de linzen fijnmaken, zout en peper toevoegen en met de koriander opdienen.