

Ingrediënten voor 4 personen

1 kop linzen, 1 liter water, scheut olijfolie, 1 blikje tomatenpuree, 3 t knoflook, 2 uien (heel fijngesneden), 1 tl djinten, 1 tl gemalen chilipepertjes, 2 el gehakte verse munt, 2 bouillonblokjes, klein scheutje citroen, snufje suiker, peper en zout naar smaak

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Turks

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Turkse linzensoep

Recept gekregen van restaurant Ankara

Hulpmiddelen

Middelgrote soeppan

Bereidingswijze

Uien met knoflook uit de knijper zachtjes fruiten in wat olijfolie. Tomatenpuree toevoegen en zacht meebakken. Water en linzen, alsmede kruiden (behalve munt) toevoegen en de bouillonblokjes. Na een half uurtje (als de uien heel zacht zijn) het citroensap en de munt erdoor roeren. Even doorwarmen en serveren met

Serveertips

Turks brood bijv. Kosten: linzen 0,40, tomatenpuree 0,10, knoflook 0,20, ui 0,30, kruiden 0,10 (éénmalige aanschaf), bouillonblokjes 0,20, munt 0,30 (restant van bosje invriezen, erg lekker in bijv gehaktbal, dan ook kofte kruiden gebruiken). 1 Turks brood kost ca 1 euro. Totale kosten: 2,60.