

Ingrediënten voor 10 personen

- olijfolie - 2 uien - 4 st
bleekselderij - 4 tenen knoflook -
1 el gemalen komijn - 1 el ras el
hanout - ½ el gemalen koriander
(ketoembar) - 1 rode Spaanse
peper - 1 blik tomatenblokjes (400
gram) - 500 gram snoep of
kerstomaatjes - ½ el harissa - 3
groentebouillonblokken (of meer
naar smaak) - 450 gram rode
linzen - 2 liter water (uit de
waterkoker) - 1 droge Chorizo
worst van +/- 280 gram - bosje
koriander

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Spaans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Spaanse rode linzensoep met chorizo en tomaat

Spaanse rode linzensoep met invloeden van Noord Afrika. Een soep zoals je die in Andalusië kunt verwachten. De ras el hanout en harissa zijn typische Noord Afrikaanse ingrediënten terwijl de chorizo de soep toch wel een echt Spaans karakter geeft. Deze smeltkroes van smaken maken het tot een overheerlijke soep.

Hulpmiddelen

Grote soeppan

Bereidingswijze

- Verhit olie in een pan en fruit hierin uiensnippers en fijngesneden bleekselderij tot glazig. - Voeg de fijngehakte knoflook en Spaanse peper toe, alsmede de ras el hanout, komijn en korianderpoeder (ketoembar) en bak dit 1 minuut mee. - Doe de tomatenblokjes, snoep (of kers)tomaatjes, harissa en soepblokken erbij en voeg ook de linzen toe. - Roer alles om en voeg 2 liter water (uit de waterkoker) toe. - Breng het geheel aan de kook, zet het vuur klein en laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen tot de linzen uiteenvallen. - Voeg eventueel meer water toe en maak de soep op smaak met peper, zout en eventueel nog groentebouillon, zodanig dat je de smaak goed vindt. - Schep de soep in borden en doe er wat fijngesneden chorizo en verse koriander op.

