

Ingrediënten voor 4 personen

350 g groene linzen 2 wortelen,
in vieren 2 stengels bleekselderij,
in grove stukken 150 g
ontbijtspek, in heel dunne reepjes
1 el olijfolie 1 dl slagroom 2-3 el
pesto zout peper frituurolie 2 uien
in heel dunne ringen 1-2 el
rijstebloem, gezeefd

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Linzensoep

Maaltijdsoep

Hulpmiddelen

Staafmixer

Bereidingswijze

Linzen goed schoonspoelen en met 1 1/2 l waer, wortel, bleekselderij en 50 g ontbijtspek aan de kook brengen. Linzen op zacht vuur 30-40 min. laten koken tot linzen zacht zijn. Wortel en selderij verwijderen. Helft van linzen uit pan nemen en achtergebleven soep pureren. Linzen in pan terugdoen. 100 g ontbijtspek in olijfolie in 5-10 min. krokant bakken. Soep opnieuw verhitten, slagroom en pesto erdoor roeren en soep met zout en peper op smaak brengen. Frituurolie verhitten. Uiringen met rijstebloem bestuiven en in frituurolie in 1-2 min. lichtbruin en krokant bakken. Uiringen op keukenpapier laten uitlekken en daarna licht met zout bestrooien. Soep met gebakken ontbijtspek en uiringen serveren.