

Ingrediënten voor 8 personen

* 500 gram linzen * zout * 1
laurierblad * 2 uien * 2
kruidnagelen * peperkorrels * 1
stukje zuurkoolspek van 400
gram * 4 aardappelen * 2 preien *
25 gram boter * 700 gram verse
worst * 1 klein blikje
tomatenpuree * verse peterselie,
bieslook, selderij *
worcestershiresaus

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Linzensoep

Eenvoudige, heerlijke maaltijdsoep.

Bereidingswijze

* Breng de gewassen linzen aan de kook met 4 liter water, 2 eetlepels zout, laurierblad, 1 ui waarin de kruidnagelen zijn gestoken, peper en het stukje spek. Kook de linzen in ongeveer 1 uur gaar. * Schil in die tijd de aardappelen en snijd ze in blokjes. Snipper de tweede ui en snijd het wit van de preien in ringen. * Hang een zeef op een grote kom en schenk de linzen door de zeef. Leg het spek apart en verwijder ui en laurierblad. Wrijf de linzen door de zeef in de bouillon. * Smelt in de soeppan de boter en fruit de aardappel, ui en prei tot ze zacht zijn. Doe de linzensoep, de worst, het spek en de tomatenpuree erbij en kook de soep nog 30 minuten. * Snijd de peterselie, bieslook en selderij fijn. Neem de worst en het spek uit de pan en snijd deze in stukjes. Doe deze weer in de soep en roer er vlak voor het opdienen de kruiden door. Maak de soep op smaak met zout, peper en worcestershiresaus.

Serveertips

Serveer met bruin brood en mosterd. Pumpernickel smaakt hierbij ook heel goed. (Recept op mijn pagina).