

Ingrediënten voor 6 personen

1 gesnipperde ui, 1 eetlepel
olijfolie, 1/2 theelepel
komijnpoeder, 1/2 theelepel
korianderpoeder, 2 teentjes
fijngehakte knoflook, 1 liter
runder of groentebouillon, 250 g
oranje linzen, 250 gr spinazie of
jonge zuring of postelein, zout
naar smaak.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Arabisch

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Linzensoep

Een verleidelijk lekkere linzensoep

Bereidingswijze

Fruit in een ruime pan de gesnipperde ui met de komijn en koriander in de olijfolie. Laat op het laatst de knoflook even meebakken. Voeg de linzen en de bouillon toe. Breng de soep onder voortdurend roeren aan de kook. Laat het geheel 25 tot 35 minuten zachtjes koken tot de linzen zacht zijn. Voeg 5 tot 10 minuten voor het opdienen de spinazie toe. Voeg zout naar smaak toe.

Serveertips

Deze bovenstaande hoeveelheid is bedoeld als de soep als voorgerecht gegeten wordt. Voor een maaltijdsoep dubbele hoeveelheden nemen.