

# RODE LINZENSOEP (MERCIMEK CORBASI)

**Land:** Turks

**Maaltijd:** hoofdgerecht - vegetarisch

**Porties:** 4 personen

**Bereidingstijd:** 15 minuten + 30 min. pruttelen

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 ui
- 1 flinke aardappel
- 1 winterpeen
- 250 gram rode linzen
- 2 groente bouillonblokjes
- 2 el tomatenpuree
- 2 tl komijnpoeder
- 1 liter heet water

### om te serveren

- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl chilipoeder
- olijfolie
- 1 citroen
- gedroogde munt

### extra nodig

- staafmixer

## WAT GA JE DOEN

Snipper de ui. Snijd de wortel en aardappel in blokjes (mag ongeschild). Spoel de rode linzen in een vergiet goed schoon onder de kraan, tot het water niet meer troebel is.

Verhit een beetje olie in een soeppan. Fruit de ui hier even zachtjes in aan. Voeg dan de winterpeen, aardappel, tomatenpuree en het komijnpoeder toe. Bak 2 minuten mee en voeg dan ook de linzen, bouillonblokjes en het hete water toe. Breng verder op smaak met wat zwarte peper. Breng de soep aan de kook, zet dan het vuur laag en laat met deksel op de pan een half uurtje pruttelen.

Controleer met een mesje of de aardappel en winterpeen helemaal zacht zijn, ook moeten de linzen uit elkaar zijn gevallen. Als dat nog niet het geval is, laat je de soep nog even pruttelen. Pureer de soep glad met een staafmixer. Voeg eventueel nog wat heet water toe als de soep te dik is.

Meng de papriapoeder en het chilipoeder met een scheut olijfolie. Snijd de citroen in kwarten.  
Serveer de linzensoep met een swirl van de paprika-chiliolie en laat ieder de soep verder op smaak brengen met citroensap en gedroogde munt.

Met een beetje brood erbij heb je hier een heerlijke avondmaaltijd aan.