



Turkse mercimek çorbasi, romige rode linzensoep

De klassieke Turkse rode linzensoep, glad en romig, op smaak gebracht met munt en een scheutje citroen. Op elke Turkse tafel te vinden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 250 gr rode linzen
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 aardappel
- 2 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel gedroogde munt
1,2 liter groentebouillon
2 eetlepel olijfolie
1 citroen
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en snijd wortel en aardappel in kleine blokjes.
- 2.** Fruit de ui zacht in de olijfolie en roer de tomatenpuree en komijn even mee.
- 3.** Voeg wortel, aardappel en de gespoelde rode linzen toe.
- 4.** Giet de bouillon erbij en laat 25 minuten zachtjes koken tot alles zeer zacht is.
- 5.** Pureer de soep glad met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Wrijf de gedroogde munt fijn en roer ze door de soep.
- 7.** Serveer met een partje citroen dat elke gast er zelf boven uitknijpt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)