

Soepen



voor ± 4 personen



RODE LINZENSOEP MET WORTEL EN VERSE TIJM

500 gr ongekookte rode linzen

2 wortels

1 liter water

1 eetlepel kokosolie

5 takjes verse tijm

wat zout en peper

BEREIDING

Snij de verse tijm in stukjes en bewaar één takje voor de garnering. Verwarm een eetlepel kokosolie in de soeppan. Spoel de linzen af in een vergiet en voeg deze toe. Was en snij de wortel in stukken en snij de tijm fijn en voeg deze bij de linzen. Bak het even aan en voeg daarna één liter water toe. Breng dit zachtjes aan de kook en laat het ongeveer 25 minuten zachtjes doorkoken tot de linzen en wortel zacht zijn.

Pureer de soep met een staafmixer. Voeg naar smaak nog wat versgemalen zout en peper toe. Serveer de rode linzen soep in soepkommen en maak de het af met wat verse tijm en wat vers gemalen peper en zout.