

Soepen



voor ± 4-5 personen



TOMATEN-LINZEN EN KIKKERERWTENSOEP MET FETA

1 biologische ui	1 pot biologische kikkererwten
2 eetlepels biologische olijfolie	1 blikje biologische tomatenpuree
2 stengels biologische bleekselderij	50 gr Feta
2 takjes peterselie	1 theelepel Ras el Hanout
3 biologische tomaten	vers gemalen zout
1 pot biologische linzen	vers gemalen chilivlokken

BEREIDING

Pel de ui en snij deze in stukjes. Snij daarna de bleekselderij en de peterselie in stukjes en zet het even aan de kant. Was de tomaten en snij het topje van de tomaten af en verwijder deze, snij de tomaten daarna in plakjes en dan in blokjes. Doe nu de olijfolie in de pan en voeg de ui en de stukjes bleekselderij toe en bak dit door totdat de uien glazig zijn. Voeg dan de tomatenpuree en de Ras el Hanout toe en bak het even goed mee. Voeg daarna de kikkererwten, de linzen en de blokjes tomaat toe. Vul het aan met 350 ml water en breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het 20 minuten zacht doorkoken. Maak de soep eventueel op smaak met wat vers gemalen zout. Mocht de soep te dik naar wens zijn, kun je er nog wat water toevoegen. Schep de soep in de kommen en garneer de soep als finishing touch met verse peterselie en wat Feta kaas en maal er wat verse chilivlokken overheen.