Linzensoep

Ingrediënten:

2 stengels selder

1 grote of 2 kleine tomaten

1 grote of 2 kleine ajuinen

2 grote of 3 kleine wortelen

2 teentjes look

1 brik tomatenpassata

1 bouillonblokje (kip of groenten)

2 tl paprikapoeder

2 tl komijn

2 tl curcuma

1 tl gember

Peper en zout

Olijfolie

300g rode linzen

Tip: Voeg kippenblokjes en/of koriander toe.

Werkwijze:

Pel en haal de pitjes uit de tomaten. Snij alle groenten in stukjes. Dat hoeft niet al te klein want we gaan de soep toch nog mixen. Stoof alles aan in flink wat olijfolie. Voeg de kruiden en het bouillonblokje toe. Laat alles even aanstoven totdat de kruiden een beetje aan de bodem van de pot beginnen te kleven. Opgepast, laat de kruiden niet aanbranden. Giet de tomatenpassata erbij en voeg ook ruim 2l kokend water toe. Laat alles goed pruttelen en mix de soep. Proef en voeg peper en zout toe naar eigen smaak.

Voeg nu de linzen toe en laat de soep koken totdat de linzen gaar zijn. Dat duurt niet zo heel lang, ongeveer 10 minuten. Voeg op het einde ook nog een flinke scheut goede olijfolie toe.