Spoel de groenten en kruiden. Pel de uien en look en snij ze in grove stukken.

Stoof de ui en look in een scheut olijfolie in een ruime kookpot.

Schil intussen de wortelen en snij ze samen met de selder in grove stukken. Doe ze bij de ui en look in de kookpot.

Maak een kruidentuiltje van de tijm, laurier, rozemarijn en salie. Bind alle kruiden samen met keukentouw en voeg het toe aan de groenten.

Strooi de groene linzen in de pot.

Voeg 3l heet water toe en de kippenbouillonblokjes. Laat alles zo’n 3 kwartier pruttelen op een matig vuur.

Snij ondertussen de waterkers in grove stukken. Gebruik ook de steeltjes.

Breng water aan de kook in een potje en voeg een scheutje bicarbonaat toe. Zo behoudt de waterkers zijn frisgroene kleur.

Doe de waterkers in het kokende water.

Schep na een zestal minuten de waterkers uit het water en doe ze in een blender (of gebruik een staafmixer). Voeg bij het mixen eventueel een beetje kookvocht.

Controleer of de linzen gaar zijn. Haal het kruidentuiltje uit de soep en mix ze fijn.

Voeg de gemixte waterkers toe kort voor serveren en mix de soep nog eens kort.

Kruid de soep naar smaak met een snuif currypoeder, komijnpoeder en selderijzout. Geef er nog een draai met de pepermolen over.

Voeg de zure room toe bij het serveren.

Smakelijk!

**Groene linzensoep met zure room**

Ingrediënten:

160g groene linzen

4 wortelen

½ bussel snijselder

2 zakjes waterkers

2 uien

2 teentjes knoflook

3 kippenbouillonblokjes

1 takje salie

1 takje rozemarijn

Enkele takjes tijm

4 laurierblaadjes

100ml zure room

Olijfolie

Currypoeder

Komijnpoeder

Selderijzout

Bicarbonaat

Peper