



Mercimek çorbası - Turkse rode linzensoep

De klassieke Turkse rode linzensoep, fluweelzacht gepureerd en op smaak gebracht met komijn, gedroogde munt en een scheutje vers citroensap. Je vindt hem op elke Turkse tafel, van ontbijt tot avondmaal.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------|
| 15' | 30' | 4 | Soep |

Ingrediënten

250 gr rode linzen
1 ui
1 wortel
1 aardappel (ca. 150 gr)
2 el tomatenpuree

1 tl komijnpoeder
1 tl gedroogde munt
1,2 liter groentebouillon
2 el olijfolie
1 citroen
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de rode linzen grondig af onder koud stromend water en laat ze uitlekken.
- 2.** Snipper de ui fijn. Schil de wortel en de aardappel en snijd ze in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.
- 3.** Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime pot. Fruit de ui gedurende 5 minuten tot hij glazig en zacht is.
- 4.** Voeg de tomatenpuree en het komijnpoeder toe en roer alles 1 minuut mee zodat de kruiden loskomen.
- 5.** Voeg de wortel, de aardappel en de uitgelekte linzen toe aan de pot.
- 6.** Giet de groentebouillon erbij en breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 25 minuten zachtjes pruttelen tot de linzen, wortel en aardappel volledig gaar en zeer zacht zijn.
- 7.** Neem de pot van het vuur en pureer de soep glad met een staafmixer. Wil je een extra gladde textuur, giet de soep dan door een fijne zeef.
- 8.** Wrijf de gedroogde munt tussen je vingers fijn en roer ze door de soep.
- 9.** Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- 10.** Serveer de soep heet met een partje citroen zodat elke gast zelf citroensap kan uitknijpen naar eigen smaak.

Tip

Voeg op het laatste moment een extra scheutje olijfolie toe aan elk bord en bestrooi met wat paprika-poeder of chilivlokken voor een lichte pittige toets.

Lekker met

Turks platbrood of een snede knapperig boerenbrood.

Dranktip

Een glas licht bronwater met een schijfje citroen past perfect bij deze hartige soep.

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