

Sopa de lentejas

Linzensoep



Ingrediënten: (12 personen)

- 600 g rode linzen
- 6 l kippenbouillon
- 12 el olijfolie
- 12 grote tomaten, in stukjes
- 6 uien, gesnipperd
- 6 tl milde paprikapoeder
- 12 el peterselie
- Citroensap

Bereiding

Verhit de olie en fruit de uien tot ze beginnen te kleuren;
Roer de paprikapoeder erdoor;
Voeg na ca. 1 minuut de tomaten toe;
Voeg vervolgens de bouillon en de linzen toe;
Laat de linzen ongeveer 30 minuten zachtjes koken;
Roer de soep zodat een glad mengsel ontstaat;
Proef de soep en voeg naar smaak citroensap, peper en zout toe;
Roer vlak voor het opdienen de peterselie erdoor;
Dien de soep op in voorverwarmde kommen.