

# Recept: Roze linzen soep



Een hartige en voedzame soep met rode linzen, spinazie en een Marokkaans tintje door de ras-el-hanout. Perfect voor een koude dag en eenvoudig te bereiden.



Aantal personen: 12



Tijd: 60 minuten



Moeilijkheid: Makkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Rode linzen (gedroogd)	450 g	gespoeld
<input type="checkbox"/> Bladspinazie	600 g	gespoeld
<input type="checkbox"/> Wortelen	6	geschild en in stukjes
<input type="checkbox"/> Ui	3	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Knoflook	6 teentjes	gepeld en gesnipperd
<input type="checkbox"/> Volle yoghurt	450 g	
<input type="checkbox"/> Tomatenblokjes (blik)	1200 g	
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	3 el	
<input type="checkbox"/> Ras-el-hanout	6 kl	
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	3 l	
<input type="checkbox"/> Kruidentuiltje	3	laurier, tijm, peterseliesteeltjes
<input type="checkbox"/> Olijfolie	6 el	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## Groenten Voorbereiden en Fruiten

- Spoel de linzen onder koud water.
- Schil de wortelen en snij in mooie gelijke stukjes.
- Pel en snipper de ui en de knoflook.
- Fruit de ui met de knoflook glazig in olijfolie.
- Voeg de linzen en de wortelen toe en stoof 2 minuten.
- Doe er de tomatenpuree bij en bak nog even op.
- Voeg de tomatenblokjes, het kruidentuiltje en de ras-el-hanout toe en roer goed.

## Soep Koken

- Giet er de bouillon bij en breng aan de kook.
- Laat de soep 40 minuten op een zacht vuur trekken.
- Spoel de spinazie en laat uitlekken.

## Op Smaak Brengen

- Verwijder het kruidentuiltje.
- Proef en breng op smaak met peper en zout.
- Roer de gespoelde spinazie door de warme soep en laat wat slinken.

## Serveren

- Verdeel de soep over kommen.
- Werk af met een lepel van de yoghurt.