

Tomaten-linzensoep

4 KOMMEN

Ingrediënten

- 150 g rode linzen, afgespoeld
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 wortel, in kleine blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 600 ml groentebouillon
- 1 el olijfolie
- 1 tl komijn
- Verse peterselie en peper



Bereidingswijze

1. Fruit de ui, wortel en knoflook 5 minuten in de olijfolie.
2. Voeg komijn, tomaten, linzen en bouillon toe.
3. Laat de soep 20 minuten zacht koken tot de linzen gaar zijn.
4. Pureer kort voor een romige structuur en garneer met peterselie.