

Turkse linzensoep (mercimek çorbası)

Gemaakt voor groepen 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op 11 april 2019 door kinderen uit de groepen 6

Ingrediënten (4 personen):

- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- 1 flinke winterwortel
- 3 aardappels
- zonnebloemolie
- 1 potje tomatenpuree (70 gram)
- 2 eetlepels peperpuree (biber salçası)
- 125 gram rode linzen
- 2 groentebouillon blokjes
- Verse munt, basilicum en peterselie
- rode pepervlokken (pul biber)
- citroensap
- 200 ml magere yoghurt
- stuk (Turks) brood



Bereiding:

Maak de ui, knoflook en de wortel schoon en snijd dit klein. Schil de aardappel en snijd hem in stukken. Fruit de ui en de knoflook zacht in de olie. Bak de tomatenpuree kort mee. Voeg nu de peperpuree toe en bak deze ook kort mee. Voeg de wortel, de stukken aardappel, de gewassen linzen, de bouillonblokjes en 1000 ml water toe en breng dit aan de kook.

Laat de soep ca. 30 minuten koken tot de aardappel, wortel en linzen gaar zijn.

Staafmix de soep tot deze een fijne textuur heeft.

Maak de soep op smaak met wat pepervlokken, peper, zout en citroensap.

Snijd de verse kruiden fijn en doe in een apart bakje.

Zet de pan soep op tafel. Serveer deze met de verse kruiden, de yoghurt en het brood.

Eet smakelijk.

Tip van de kok: ieders smaak is anders, je kunt dit gerecht zelf zo pittig maken als je wilt door meer of minder kruiden toe te voegen.

