



Soepen

voor ± 4 personen



RODE LINZENSOEP MET WORTEL EN VERSE TIJM

500 gr ongekookte rode linzen

2 biologische wortels

1 eetlepel kokosolie

1 biologisch bouillonblokje

1 biologische ui

een handje verse tijm

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Snipper de ui. Verwarm een eetlepel kokosolie in de soeppan. Fruit de ui. Spoel de linzen af in een vergiet en voeg deze bij de ui. Was en snij de wortel in stukken en snij de tijm fijn en voeg deze bij de linzen (bewaar wat tijm voor de garnering). Bak het even aan en voeg daarna één liter water toe. Breng dit zachtjes aan de kook en laat het ongeveer 20 minuten zachtjes doorkoken tot de linzen en wortel zacht zijn. Pureer de soep met een staafmixer. Maak op smaak met zout en peper. Serveer de rode linzen soep in soepkommen en maak de het af met wat verse tijm en wat vers gemalen peper.