Soepen / Turkije

Mercimek çorbası



Een rode linzensoep smeuïg gemengd en afgewerkt met citroen- en paprikaboter.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Rode linzen — gespoeld
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 1 stuk Wortel
- ☐ 1 stuk Aardappel
- ☐ 1 eetl Tomatenpuree
- ☐ 1,4 l Water of bouillon
- ☐ 40 g Boter
- ☐ 1 theelepel gedroogde munt
- ☐ 1 theelepel Zoete paprika
- ☐ Citroen — naar wens
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Fruit de ui en wortel in een lepel boter tot ze zacht zijn, voeg de tomatenpuree toe en laat nog een minuutje staan, tot het donker wordt.

02 Voeg de linzen, aardappel en water toe, breng aan de kook en laat vijfentwintig minuten koken, tot de linzen volledig zijn ingezakt.

03 Meng tot het geheel glad is. De soep moet dik maar nog steeds schenkbaar zijn; maak het los met kokend water als dit niet het geval is.

04 Smelt de rest van de boter, haal hem van het vuur en roer de munt en paprika erdoor. Schep de soep uit, schep de boter erover en serveer met een schijfje citroen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Stolbovsky / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / mercimek-corbasi