Soepen / Frankrijk

# Heldere soep met linzen en pastinaak · Frankrijk

Een lichte bouillonsoep met uitgelekte gekookte linzen en pastinaak, met een eigen Frankrijk-geïnspireerde smaakbasis.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g pastinaak
- ☐ 20 g Dijonmosterd
- ☐ 10 g verse dragon

## Zo maak je het.

**01** Maak de pastinaak schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**02** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de pastinaak toe en bak enkele minuten mee.

**03** Voeg de bouillon toe en laat zacht koken tot de groente gaar is.

**04** Spoel de uitgelekte gekookte linzen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

**05** Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg Dijonmosterd, gedroogde tijm, verse dragon toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-fr-13-14-9e74e28