



## Turkse rode linzensoep (Turkije 2)

### Ingrediënten

|      |       |                         |
|------|-------|-------------------------|
| 500  | g     | Rode linzen             |
| 250  | g     | Couscous, fijn          |
| 3    | st    | Uien rood middel groot  |
| 60   | ML    | Olijfolie extra vergine |
| 6    | el    | tomatenpuree            |
| 6    | el    | aivar pittig            |
| 4    | liter | bouillion               |
|      |       | Zout en peper           |
| iets |       | Pul biber               |
| 8    | tl    | Munt, vers              |

### MeP

- linzen afwegen
- Couscous afwegen
- Olijfolie afmeten
- tomatenmark afmeten
- aivar afmeten
- Bouillion klaarmaken volgens aanwijzing
- linzen in een zeef, schoon wassen en laten afdruipten
- uien schillen en in brunoise snijden

### Bereiding

werktijd: ca. 20 min. / kooktijd 35 min.

- de helft van het olijfolie in een soeppan en op medium vuur zetten
- uien in olie aanfruiten
- linzen, couscous, tomatenmark en aivar toevoegen en 2 min meefruitte
- Peper en zout na smaak toevoegen

# D'r aetemaker

- met een beetje bouillion even blussen
- dan resterende bouillion bijvoegen en dan langzaam laten gaar trekken op een laag vuur
- tussen door omroeren.
- mocht het nodig zijn omdat de soep te sterk reduceerd, water aan toevoegen
- op het einde met peper en zout op smaak brengen
- wie van pittig houd, chilli of pul biber toevoegen