



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Linzensoep | Vlog #34 (4 personen)

Ingrediënten:

Gele linzen, 1 theelepel kurkuma, 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel laospoeder, 1 theelepel korianderpoeder, 1 theelepel komijnpoeder, puntje chilipoeder, 2 tenen knoflook, geroosterde amandel schaafsel, zwarte uienzaadjes

Bereiding:

Laat circa thee cappuccino kopjes linzen gaar koken met een snufje zout. Het liefst totdat het uit elkaar valt. Als je grote stevige linzen hebt en je vindt het te lang duren voordat de linzen uit elkaar vallen, dan kun je na circa 30 min koken de linzen met de staafmixer pureren.

Bereiding Tarka:

Neem twee eetlepels olie in een pan. Zorg dat de olie nog niet te heet is. Pers de knoflook in de pan. Strooi alle kruiden in de olie en laat het geheel op een hoog vuurtje voor circa 20-30 seconden staan. Let op dat de knoflook niet verbrand.

Voeg de tarka aan de soep toe. Roer de soep nog even door en serveer in een diep bord.

Garneer de soep met de geroosterde amandel schaafsel en de uienzaadjes.

Eet smakelijk