

Can't-Stop-Eating-It Good Lentil Soup

INGREDIËNTEN

2 el olijfolie
1 ui, gesnipperd (wit, bruin, geel)
2 teentjes knoflook, fijngenhakt
1 grote wortel, fijngesneden
2 stengels bleekselderij,
fijngesneden
400 g gedroogde linzen, groen of
bruin, gespoeld
400 g tomatenstukjes uit blik
1,5 liter groentebouillon
½ theelepel komijn
½ theelepel korianderpoeder
1 ½ theelepel paprikapoeder
2 gedroogde laurierblaadjes
1 citroen (schil + sap)
zout en peper om op smaak te
brengen

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg knoflook en ui toe en bak 2 minuten.
2. Voeg bleekselderij en wortel toe. Kook 7-10 minuten, of totdat de ui zacht en zoet is geworden. Overhaast deze stap niet – dit is de sleutel tot de geweldige smaak van de soep.
3. Voeg alle overige ingrediënten toe, behalve de citroen en het zout. Roer ze door elkaar.
4. Zet het vuur hoger en laat het sudderen. Schep (indien nodig) het schuim dat zich aan de oppervlakte vormt eraf en gooi weg. Doe dit eventueel tijdens het koken nog een keer. Plaats de deksel op de pan en zet het vuur laag. Laat 35-40 minuten sudderen of totdat de linzen zacht zijn.
5. Haal de laurierblaadjes eruit.
6. Om de soep in te dikken, kun je een staafmixer gebruiken voor 2 of 3 snelle pulsen. Of doe 2 koppen soep in een blender, laat het een beetje afkoelen, houd de deksel vast met een theedoek, mix het en giet het dan terug in de pan.
7. Voeg een beetje water toe als je de consistentie van de soep wilt aanpassen. Breng op smaak met zout en peper. Rasp de schil van de citroen erover en voeg vlak voor het opdienen een beetje citroensap toe. Garneer met peterselie indien gewenst en serveer met warm knapperig brood met boter.