



Turkse groene linzensoep



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram linzen (groen, gedroogd, Boni)

1 klontje boter

1 ui (fijnggehakt)

1 eetlepel bloem

750 ml bouillon (blokjes)

1 ei

200 ml melk

2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)

2 eetlepels munt (fijnggehakt)

1 Turks brood

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linzen gedurende 30 minuten in een halve liter gezouten water.
- 2.** Verhit de boter in een pan en fruit hierin de uisnippers goudgeel.
- 3.** Roer de bloem erdoor en bak gedurende 1 minuut op een laag vuur.
- 4.** Voeg 250 ml bouillon toe en breng al roerend aan de kook. Giet de rest van de bouillon erbij alsook de linzen met het kookvocht.
- 5.** Pureer de soep met een staafmixer.
- 6.** Laat op een zacht vuurtje gedurende 5 minuten koken.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Klop het ei los met de melk. Neem de soep van het vuur en voeg het eimengsel al roerend toe.



9. Serveer de soep met de peterselie, de munt en het Turks brood.