

Soepen en voorgerechten

Rodelinzensoep

Porties:
4

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- Klein stukje gember
- 2 theelepels kokosolie
- 1 theelepel rode currypasta
- 150 g rode linzen
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 600 ml groentebouillon
- Zout en peper
- Citroensap

Methode

Vorbereiding:

60

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Schil en snijd de ui, gember en knoflook in kleine stukjes.
2. Fruit ze 1 tot 2 minuten in olie.
3. Bak de currypasta en linzen kort in de pan en voeg de tomaten en bouillon toe.
4. Laat ongeveer 15 minuten sudderen en roer af en toe.
5. Gebruik de Braun MultiQuick 5 Vario Fit-staafmixer om de soep te pureren.
6. Breng op smaak met zout, peper en citroensap en serveer in een kom.

Dit recept is bereid met de Braun Multiquick 5V Fit staafmixer en de bijbehorende staafmixervoet.