

Mercimek Corbasi (Turkse Linzensoep)

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Wanneer je weinig tijd hebt om te koken, maar toch iets voedzaams op tafel wil, dan zit je goed met deze heerlijke Turkse Linzensoep. Ook wel Mercimek Corbasi genoemd. Deze soep is een bekend soepje wat overal in Turkse restaurants geserveerd wordt. De ene keer met en de ene keer zonder tomatenpuree. Afhankelijk in welke streek van Turkije je dit eet. Gelukkig is soep van nature glutenvrij en past deze goed in het glutenvrije dieet. Ook nieuwsgierig naar het recept? Check dan gauw hieronder. Hier is het in ieder geval een favoriet!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 PERSONEN

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

KOOKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 300 gram oranje linzen Kruiden: halve eetlepel paprikapoeder, 1/2 eetlepel gedroogde munt, 1 theelepel zwarte peper, chilivlokken naar smaak
- 1 grote wortel
- 2 middelmaat aardappels
- 1 kipbouillon halal
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- klontje roomboter
- 1 flinke eetlepel tomatenpuree
- 1.7 liter gekookte water
- 1 theelepel zout

Bereidingswijze:

1. Was de linzen in een zeef met ruim water. Het water moet uiteindelijk helder zijn en laat goed uitlekken
2. Neem een diepe soeppan en rasp de aardappels en de wortel daarin. Voeg de olie toe en de linzen en roerbak op zacht vuur tot het iets glazig wordt.
3. Voeg de boter toe en de tomatenpuree en bak goed mee. Kook ondertussen het water
4. Doe het bouillonblokje erbij en giet het water erbij. Voeg ook het zout toe en laat op middelmatig tot zacht vuur koken met deksel. Roer af en toe om. Kook voor ongeveer 20 minuten, totdat je ziet dat de linzen helemaal los zijn gekookt
5. Zet het vuur uit en ga met een staafmixer door het geheel tot alles fijn gemalen is. Voeg dan de kruiden toe en proef het zout na. Serveer met extra gedroogde munt en chilivlokken

Notities: