
Linzensnert met rookworst

en roggebrood met boerenbeenham



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- boeren beenham ⁶
- soepgroenten ⁹
- Gelderse rookworst
- plakjes roggebrood ¹
- vers selderijblad ⁹
- Aunt Mizzi Roast Seasoning
- knolselderij ⁹
- groentebouillonblokje ⁹
- groene linzen

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- peper
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- staafmixer
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Soep starten

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 500ml water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **knolselderij** in kleine blokjes. Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en roerbak de **soepgroenten** en **knolselderij** 2-3min. Giet de **linzen** af in een zeef en spoel ze schoon.



4. Roggebrood roosteren

Leg de **plakjes roggebrood** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 5-10min knapperig in de oven.



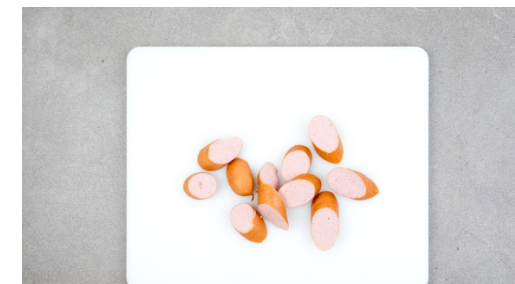
2. Soep koken

Voeg dan de **Aunt Mizzi Roast Seasoning**, de **linzen**, het zojuist gekookte water en peper naar smaak aan de pan toe. Verkruimel het **bouillonblokje** erboven en breng aan de kook. Kook de **groenten** in 10-12 min gaar.



5. Soep afmaken

Neem de pan van het vuur zodra de **groenten** gaar zijn en pureer de **soep** met een staafmixer bijna glad. De **soep** is extra lekker als je er nog wat grove stukjes in hebt voor een beetje bite. Zet de pan terug op het vuur en voeg de **plakjes rookworst** toe. Kook de **soep** nog 2-3min door. Hak de **bladselderij** fijn.



3. Rookworst snijden

Snijd intussen de **rookworst** in dunne plakjes.



6. Roggebrood beleggen

Proef de **soep** en breng evt. op smaak met zout en peper. Besmeer de **plakjes roggebrood** evt. met boter en beleg ze met de **plakjes boerenbeenham**. Bestrooi de **soep** met de **gehakte bladselderij**. Serveer de **soep** met het **roggebrood**.