

---

## Linzensoep met spekchips

en yoghurt met homemade croutons



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- garam masala
- yoghurt <sup>7</sup>
- spekplakjes
- rode linzen
- tomatenpassata
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- wit baguette <sup>1</sup>
- bosui
- wortel
- ui
- teen knoflook

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- staafmixer

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. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Schil evt. de **wortels**, snijd ze dan in blokjes.



### 2. Soep starten

Bak de **ui**, **knoflook**, **wortel**, **linzen** met 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan 2-3min op middelhoog vuur. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en voeg de **tomatenpassata** met 700ml water toe. Breng aan de kook en kook op middellaag vuur 15-20min totdat de **linzen** gaar zijn. Roer daarbij de **soep** regelmatig door. Voeg indien nodig meer water toe.



### 3. Spekchips roosteren

Leg intussen de **spekplakjes** op een bakplaat met bakpapier en bak 5-10min in de oven totdat het **spek** goudbruin is. Neem de bakplaat uit de oven en leg de **spekplakjes** op een stuk keukenpapier zodat ze extra krokant kunnen worden.



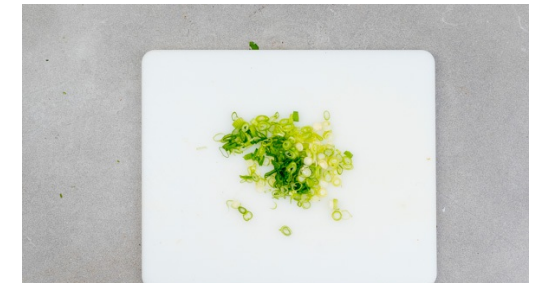
### 4. Croutons maken

Snijd de **baguette** in ca. 1-2cm grote blokjes. Verdeel ze over de gebruikte bakplaat en schep om zodat ze met een laagje **spekvet** bedekt zijn. Bak het **brood** in 5-10min knapperig en goudbruin in de oven. Neem de bakplaat uit de oven en hussel de **croutons** om met een snuf **garam masala** en zout naar wens.



### 5. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer glad zodra de **linzen** en **wortel** gaar zijn. Proef en breng de **soep** op smaak met **garam masala** naar wens en peper en zout.



### 6. Serveren

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schep de **soep** in kommen en serveer met een **schepje yoghurt** en garneer met de **bosuiringen**, **croutons** en **spekchips**. Tip: je kunt van de **yoghurt** een mooie spiraal in de **soep** maken.