

## Hartige linzensoep

met spekchips en homemade croutons



20-30min



Voor 3-4 personen

De beste topping voor een romige, stevige soep? Een heerlijke crunchy topping natuurlijk! En dit keer gaan we voor twee krakers van hoog niveau die eigenlijk heel makkelijk te bereiden zijn. Je grilt de spekplakjes in de oven lekker crispy (net zoals chips!) en bakt de croutons met een scheutje olijfolie in de pan totdat ze mooi krokant zijn. Groot en klein zullen hun kommetje comfort soep zo ...

## Wat je van ons krijgt

- rode linzen
- spekplakjes
- garam masala
- wortel
- flute <sup>1</sup>
- tomatenpassata
- knoflook
- ui
- bosui
- groentebouillonblokjes <sup>9</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- bakpapier
- dunschiller
- maatbeker
- koekenpan
- kookpan
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 735kcal, vet 22.5g, koolhydraten 91.4g, eiwit 33.5g



**1. Groenten voorbereiden**

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Pel en snijd de **uien** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** grof. Schil evt. de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in 1cm grote blokjes.



**4. Croutons maken**

Snijd intussen de **baguettes** in 1,5cm grote stukjes. Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **croutons** 2-3min totdat ze rondom goudbruin en knapperig zijn. Breng op smaak met **1/2tl garam massala** en zout.



**2. Soep starten**

Verhit 2-3el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui, knoflook, wortel** en **rode linzen** 2-3min. Verkruiemel de **bouillonblokjes** erboven en voeg de **tomatenpassata** en 750ml water toe. Breng aan de kook en laat op middellaag vuur 15-20min koken totdat de **linzen** gaar zijn.



**5. Soep pureren**

Pureer de **soep** met een staafmixer glad zodra de **linzen** gaar zijn. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. met meer **garam masala**. Voeg beetje bij beetje water toe tot de **soep** de gewenste dikte heeft.



**3. Spek roosteren**

Leg intussen de **spekplakjes** op een bakplaat met bakpapier, zorg er voor dat ze elkaar niet overlappen. Bak 5-8min in de oven totdat het **spek** knapperig is.



**6. Serveren**

Snijd de **bosuien** zonder stronkje in dunne ringen. Serveer de **soep** gegarneerd met **bosuiringen, croutons** en **spekchips**.