



Kruidige linzensoep

Korte beschrijving

Een eiwitrijke soep met een pittig randje

Voor 1 portie

Ingrediënten

- 50g linzen
- 50g kikkererwten
- 100g tomatenblokjes
- 1 halve ui
- chilipoeder

Bereiding

- Stap 1: Wok de ui kort in 1 el olijfolie.
- Stap 2: Voeg de tomatenblokjes, linzen, kikkererwten, 3 el kokosmelk, een half bouillonblokje en wat water toe. Breng dit aan de kook en laat dit 20-30 minuten doorkoken.
- Stap 3: Pureer kort met een staafmixer of in de blender en breng op smaak met een snufje peper, kaneel en chilipoeder.