

# Turkse linzensoep

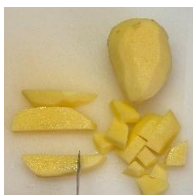
## Wat heb je nodig

175 gram gedroogde rode linzen  
2 aardappelen (middel groot)  
2 tomaten  
2 wortels  
1 ui  
1 teentje knoflook

1½ liter water  
½ eetlepel tomatenpuree  
1 bouillontablet (groente)  
1 theelepel paprikapoeder  
½ theelepel chilivlokken  
1 eetlepel olie



Schil de wortels en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de wortels in de lengte in plakken.  
Snijd de plakken in repen.  
Snijd de repen in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Schil de aardappelen en was ze in een teiltje.  
Snijd de aardappelen in plakken.  
Snijd de plakken in repen en dan in kleine stukjes.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaten in plakken.  
Snijd de plakken in kleine stukjes.  
Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.



Doe de olie in een grote pan en zet de pan op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.  
Doe de tomatenpuree erbij en bak al omscheppend 1 minuut.



Doe de knoflook en de wortel bij de ui in de pan.  
Doe de tomaat en de aardappel er ook bij.  
Doe het paprikapoeder en de chilivlokken ook in de pan.  
Roer alles door elkaar en bak al omscheppend 1 minuut.



Spoel de linzen af onder de koude kraan.  
Laat het heel even uitlekken.  
Doe de linzen in de pan.  
Roer alles door elkaar.



Schenk het water erbij.  
Verkruiemel de bouillontablet en doe hem in de pan.  
Breng de soep al roerende aan de kook.  
Zet dan de kookplaat op de laagste stand.



Laat de soep, zonder deksel, 45 minuten zachtjes koken.  
Regelmatig roeren.  
Zet de kookplaat uit en pureer de soep met de staafmixer.  
Garneer eventueel met kookroom of cottage cheese.