



Libanese linzensoep

met oesterzwammen en za'atar-aardappels



ca. 40min



2 personen

Soep met aardappelpartjes eraast? Waarom ook niet! Je kunt knapperige aardappels net zo goed in soep dopen als een knapperig broodje en het is weer eens iets anders. Al helemaal als je die aardappels kruidt met za'atar en je de soep serveert met oesterzwammen die met citroen op smaak zijn gebracht. Heerlijk en hartstikke origineel.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 125g oesterzwammen
- 1 zakje za'atar-kruiden ¹¹
- 1 zakje venkelzaad
- 450g verse groentemix
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 200g rode linzen
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen

mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 777kcal, vet 26.8g, koolhydraten 115.7g, eiwit 30.1g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels mét schil** in partjes van ca. 1,5cm breed.



2. Oesterzwammen kruiden

Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en meng een kruidenolie van de **rasp**, de **helft van de knoflook**, 2tl olijfolie en een snuf zout. Meng de **oesterzwammen** goed met de **olie** en zet even opzij.



3. In de oven

Meng de **aardappels** met 1el olijfolie, de **za'atar** en een snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven. Hussel ze halverwege de baktijd goed om, leg de **oesterzwammen** ernaast en bak de rest van de tijd mee tot de **aardappels** goudbruin en knapperig zijn.



4. Groente aanbraden

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 2tl olijfolie. Voeg het **venkelzaad** en de **groentemix** toe en bak 3-5min, tot de **groente** goudbruin is.



5. Linzen garen

Voeg 800ml water, de **rest van de knoflook**, de **madraskruiden**, de **linzen** en ½tl zout toe aan de pan. Laat ca. 10min zachtjes koken, tot de **linzen** gaar zijn.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pers de **citroen** uit. Pureer de **soep** glad met een staafmixer. Breng de **soep** op smaak met **citroensap** en peper en zout. Verdeel de **soep** over kommen en top met de **oesterzwammen** en de **peterselie**. Serveer met de **aardappelpartjes** om te dippen.