



Rode linzensoep met baconchips

en volkoren croutons



20-30min



2 personen

Rode linzen worden tijdens de bereiding bloemig en vallen gemakkelijk uit elkaar. Daarom zijn ze ideaal voor stoofschotels, curry's of soepen. Vandaag maak je een heerlijke rode linzensoep. Je kruidt 'm met garam masala en maakt 'm af met zoute baconchips, krokante croutons en frisse bosui. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200g rode linzen
- 500g tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x gerookt spek
- 1 volkorenbaguette¹
- 1 zakje garam masala
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 814kcal, vet 35.4g, koolhydraten 94.0g, eiwit 34.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C). Schil of schrob de **wortel** en snijd grof. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en hak grof.



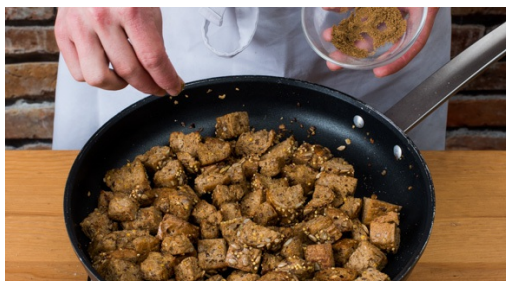
2. Soep starten

Verhit een middelgrote kookpan met 1 el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **groenten** samen met de **linzen** toe en bak 2-3min aan. Blus met de **tomatenpassata** en 500ml water, voeg het **bouillonpoeder** toe en laat de **soep** 15-20min pruttelen tot de **linzen** gaar zijn. Voeg evt. meer water toe.



3. Baconchips maken

Leg ondertussen de **bacon** op een bakplaat met bakpapier en laat in 8-10min knapperig worden in de oven. Hou de plakken in de gaten: afhankelijk van je oven kunnen ze snel klaar zijn.



4. Croutons roosteren

Snijd de **helft van de baguette** in ca. 1cm dikke plakken en vervolgens in blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie op middelhoog vuur en rooster de **croutons** in 2-3min goudbruin. Kruid met een snuf **garam masala** en zout. **Tip:** ben je dol op croutons? Dan kan je ook de **hele baguette** gebruiken.



5. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer tot een glad geheel. Proef en breng verder op smaak met de **rest van de garam masala** en peper en zout.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Breek de **bacon** in kleinere stukken. Schep de **linzensoep** in diepe borden of kommen, garneer met de **bosui**, **croutons** en **baconchips** en dien op.