



Libanese linzensoep

met oesterzwammen en dukkah-aardappels



ca. 40min



2 personen

Soep met aardappelpartjes ernaast? 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 dukkah 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 citroen
- 125g oesterzwammen
- 10g dukkah
- 1 zakje venkelzaad
- 400g mosselgroenten ⁹
- 1 zakje curry-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

selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 25.6g, koolhydraten 114.6g, eiwit 28.8g



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 **citroen** en maak 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 **dukkah** 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. Groenten opbakken

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



5. Linzen garen

Voeg 800ml water, de **rest van de knoflook**, de **currypoeder**, de **linzen** en ½tl zout toe aan de pan. Roer goed door en breng aan de kook. Zet het vuur iets lager en laat ca. 10min borrelen, tot de **linzen** gaar zijn.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **peterselie mét stengels** heel fijn en pers de **citroen** uit. Pureer de **soep** tot deze glad en romig is. Roer de **helft van het citroensap** erdoor. Proef en breng evt. verder op smaak met nog wat **sap** en peper en zout. Schep de **soep** in kommen of borden en garneer met de **oesterzwammen** en de **peterselie**. Serveer met de **aardappelpartjes** om te dippen.