

Recept  
**Exotische wortel linzensoep**



**Ingrediënten:**

Ui  
Knoflook  
Wortel  
Gember / peper / limoenblad / laurier  
Rode of gele linzen  
Olijfolie of (room)boter  
Bouillonblokje (groente of paddenstoel)  
Jus d'orange  
Peper en zout

**Werkwijze**

We gaan de soep pureren. Hoe kleiner je alles snijdt hoe meer smaken er los komen maar qua uiterlijk van de soep maakt het niets uit.

--

Maak de uien schoon en snij in halve ringen.

--

Maak de knoflook schoon. Snij ze in schijfjes.

--

Was, schil en snij de wortel.

--

Snij de gember in plakjes en stop in een soepzak. Combineer eventueel met een pepertje, kruiden zoals laurier, limoenblad, tijm en rozemarijn.

--

Doe de linzen in een kom met koud water om te weken.

--

Verwarm de olie of boter in een grote pan. Voeg de ui, wortel en knoflook toe. Schep om en bak even kort.

--

Verkruimel de bouillonblokjes erover, en voeg het water toe. Doe ook de soepzak in de pan. Breng aan de kook en laat ongeveer 15 minuten zachtjes koken.

--

Nadat de soep 15 minuten gekookt heeft voeg je ook de uitgelekte linzen toe.

--

Laat de soep nog 15 minuten koken.

--

Haal de soepzak eruit. Pureer de soep. Voeg nu ook de sinaasappelsap toe.

Proef en voeg peper en zout naar smaak toe.

Nodig:

Soeppan, maatbeker(s), soepzak, staafmixer.

Voor 15 personen:

300 gram ui

1200 gram wortel

9 tenen knoflook

5 cm gember

750 gram rode linzen

6 bouillonblokjes

dus 3 liter water

Voor 8 personen:

100 gram ui

400 gram wortel

3 tenen knoflook

2 cm gember

250 gram rode linzen

2 bouillonblokjes

dus 1 liter water