

RECEPT VOOR:

RODE LINZENSOEP

JE HEBT NODIG:

- 70 gram rode linzen
- 1 ui (gesnipperd)
- tl tijm (gedroogd of vers)
- mespunt marmite (of een bouillonblokje)
- blikje tomatenstukjes (of tomatenpuree)
- 750 ml water
- 1 el olijfolie (mild)

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de olijfolie. Bak de gesnipperde ui erin totdat deze glazig is. Voeg de tijm, marmite, tomatenblokjes, rode linzen en het water toe. Ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Proeven. Eventueel een beetje peper en zout toevoegen.



*Heerlijk met een
geroosterde
speltboterham.*

