

Thaise linzensoep met limoen (4 personen) - Vegetarisch

Bereiden: 20 minuten

In de pan: 30-40 minuten

Nodig:

- 250 g groene of blonde linzen
- 2 dl kokosmelk
- 6 limoenblaadjes
- 1 ui + 2 knoflooktenen
- 1 stengel citroengras (serih)
- 3 cm verse gember
- 1 rode of groene peper
- 2 limoenen
- handje verse koriander
- 2 groentebouillonblokjes
- plantaardige olie



Voor limoenblaadjes moet je naar de toko

ook wel kaffirblaadjes of djerook poeroet genoemd

TIP!



Ze blijven eeuwig goed in de vriezer

Doen:

Was de linzen en laat ze even weken in koud water. Zet een fluitketel water op.

Snipper de uien fruit zachtjes een paar minuten in een scheutje olie in een soeppan of braadpan met dikke bodem. Hak intussen de knoflook, gember en peper (met of zonder zaddjes voor meer of minder pit) fijn. Fruit even mee met de ui. Giet er 1 liter kokend water bij plus de kokosmelk. Doe de uitgelekte linzen, limoenblaadjes, bouillonblokjes en in 3 stukken gebroken stengel citroengras erbij. Pers de ene limoen uit en giet het sap erbij.

Breng aan de kook, zet dan met deksel erop op het laagste sudderpitje en laat 30-40 minuten rustig koken tot de linzen gaar zijn. Proef of er evt. nog zout bijmoet.

TIP! De volgende dag nog lekkerder!



Warm op met wat nieuwe limoenblaadjes (1 of 2) = extra fris & geurig

Serveren:

Verwijder het citroengras en serveer de soep in 4 kommen met wat grof gehakte koriander. Snij de andere limoen in 4 partjes en geef erbij om boven de soep uit te knijpen. P.s. die limoenblaadjes mag iedereen er zelf uitvissen, dat staat wel gezellig

TIP!

Ook lekker met Citroen: Leg een plakje onderin de kom en duw met je lepel het sap eruit

