

Recept

Bereidingswijze

- 1 Voorbereiding:**
Snij de paprika's in reepjes.
Snij de ui en de selder fijn.
Pel en hak de knoflook.
- 2** Fruit de ui in 1 eetlepel olijfolie. Doe er de selder en knoflook bij en schep goed om. Schenk er de groentebouillon bij en breng zachtjes aan de kook. Doe er de linzen, het tomatenconcentraat en het kruidentuiltje bij. Laat 20 minuten zacht koken.
- 3** Stoof de paprikareepjes 5 minuten in 1 eetlepel olijfolie. Neem het kruidentuiltje weg. Mix de soep.
- 4** Breng de soep opnieuw tot tegen de kook aan. Schep de paprikareepjes bij de soep. Kruid naar smaak met paprikapoeder, peper en zout. Serveer goed heet.

Bron



M1939

Libelle Lekker, Januari 2013

Pagina: 90

+ Online :

<http://www.libelle-lekker.be/recepten/eten/1464/linzensoep-met-paprikas>

Info Martine Lycke - 17/03/2014

Gebruikt : 1 klein doosje tomatenconcentraat

2 grote rode paprika's

Nel nog 1 liter water en 2 bouillonblokjes toegevoegd, anders was het meer een papje.