



# Turkse groene linzensoep



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

200 gram linzen (groen, gedroogd, Boni)

1 klontje boter

1 ui (fijnggehakt)

1 eetlepel bloem

750 ml bouillon (blokjes)

1 ei

200 ml melk

2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)

2 eetlepels munt (fijnggehakt)

1 Turks brood

peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de linzen gedurende 30 minuten in een halve liter gezouten water.
- 2.** Verhit de boter in een pan en fruit hierin de uisnippers goudgeel.
- 3.** Roer de bloem erdoor en bak gedurende 1 minuut op een laag vuur.
- 4.** Voeg 250 ml bouillon toe en breng al roerend aan de kook. Giet de rest van de bouillon erbij alsook de linzen met het kookvocht.
- 5.** Pureer de soep met een staafmixer.
- 6.** Laat op een zacht vuurtje gedurende 5 minuten koken.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Klop het ei los met de melk. Neem de soep van het vuur en voeg het eimengsel al roerend toe.



9. **Servere de soep met de peterselie, de munt en het Turks brood.**