**Syrische linzensoep**



**Benodigdheden:**

* **3 grote uien**
* **2 winterwortels**
* **3 aardappels**
* **500 gr rode linzen (zak)**
* **1 pakje romige kokosmelk**
* **2 à 3 citroenen**
* **2 à 3 bouillonblokjes**
* **1 à 1½ l water**
* **½ à 1 el ras el hanout**
* **½ à 1 tl gemalen komijn**
* **zout naar smaak**
* **Arabisch brood**

**Bereidingswijze:**

* **Spoel de linzen**
* **Snipperen de ui en bak aan**
* **Rasp de geschilde aardappelen en de gewassen wortels raspen**
* **Voeg toe aan de ui**
* **Voeg de ras el hanout en komijn toe**
* **Smoor 5 minuten**
* **Voeg de linzen toe**
* **Giet de bouillon in de pan**
* **Pers de citroenen uit en voeg naar smaak toe**
* **Kook 15 minuten op zacht vuur**
* **Voeg de kokosmelk toe**
* **Proef!**
* **Snijd het brood, liefst halfbevroren, in stukjes**
* **Rooster het brood in een droge pan en blijf omscheppen**
* **Dien de soep op met wat brood eroverheen**