



## Linzensoep (maaltijdsoep)

### Nodig:

- ✓ een pak gedroogde oranje of bruine linzen
- ✓ een eetlepel Turkse paprikapasta (= pittige pasta uit de Turkse winkel; een geopende pot blijft in de koelkast heel lang goed)
- ✓ 2 gesnipperde uien
- ✓ wat zonnebloem- of olijfolie
- ✓ 2 aardappels in blokjes gesneden
- ✓ 1 blik gepelde tomaten (tomaten in stukken snijden)
- ✓ 2 liter water
- ✓ 4 tuinkruidenbouillontabletten
- ✓ 3 teentjes knoflook gesnipperd ( of naar wens)
- ✓ 1 klein blikje tomatenpuree
- ✓ 2 laurierblaadjes
- ✓ gemalen peper,
- ✓ 1/2 eetlepel herbes de provence (goedkoop bij Aldi)

De linzen wassen en uit laten lekken. In een grote pan 2 liter water met de linzen, de bouillonblokjes en de aardappelblokjes erbij aan de kook brengen. Bak de uien en de knoflook met heel weinig olie in een koekenpan even aan. Voeg alles bij de linzensoep en roer de rest van de ingrediënten in de soep. Laat alles een half uur zachtjes pruttelen. Haal de laurierblaadjes eruit en pureer de soep grof. De soep - als hij te dik is- eventueel verdunnen met kokend water. Eten met brood.

Smakelijk eten,

Netty

### Huishoudtip:

- Stoffig veegklusje? Strooi theebladeren (van gezette thee) op de vloer. Het stof, zaagsel enz. bindt zich eraan
- Vuile handen? Was je handen eerst met koffieprut: werkt als scrubmiddel