

Linzen-tomatensoep met kerrie en kokos

(vrij naar recept van Ottolenghi uit "Simpel")

Ingrediënten (4 personen)

4 eetl. zonnebloemolie
1 ui (fijn gesnipperd)
2 tenen gepelde. Knoflook (fijn gehakt)
4 cm gemberwortel geraspt
1 winterwortel (kleine blokje)
1 prei (kleine stukjes)
2 stengels bleekselderij (kleine stukje)
150 g gedroogde linzen (afgespoeld en uitgelekt in zeef)
1 bosje koriander (fijngesneden inclusief de steeltjes)
1 blik gepelde tomaten in blokje of pakje gezeefde tomaten (400 ml)
1 blik kokosmelk (400 ml)
1 eetl. kerriepoeder (garam masala)
½ theel. chilivlokken
1 theel. zout en versgemalen peper.

Bereiding

Verhit de olie in een middelgrote pan op half hoog vuur en fruit de uien tot deze licht zijn gekarameliseerd (8 minuten) en voeg de knoflook, wortel, prei en bleekselderij toe en bak als roerend mee (4 minuten).

Voeg kerriepoeder, chilivlokken en gember toe alles al roerend nog 2 minuten. Voeg de linzen (roer 1 minuut), tomaten, koriander toe en 600 ml water. Meng de kokosmelk en voeg zout en versgemalen peper toe. Breng alles aan de kook en laat de soep op halfhoog vuur 25 minuten doorkoken tot de linzen gaar zijn. Eventueel de soep verdunnen met 100-150 ml water als deze te dik is.

Verdeel de soep over 4 kommen en eventueel garneren met korianderblad.