



Linzensoep met Nieuw-Zeelandse spinazie

1. Snij de ui en de knoflook fijn, verhit de olie in een ruime pan en bak de ui en de knoflook hierin glazig.
2. Bak het komijn- en korianderzaad een minuut mee.
3. Voeg de linzen en de bouillon toe en laat het zonder deksel op de pan een half uur koken, totdat de linzen gaar zijn.
4. Ris ondertussen de bladeren van de stelen van de Nieuw-Zeelandse spinazie af. Snijd de stelen in dunne plakjes. Blancheer deze stukjes 5 minuten in een andere pan. Giet af en laat schrikken onder koud water.
5. Wanneer de linzen bijna gaar zijn voeg je de bladeren van de Nieuw-Zeelandse spinazie aan de soep toe en laat je ze mee pruttelen totdat de bladeren geslonken zijn.
6. Schep de helft van de soep, samen met de geblancheerde stelen, in een blender en pureer dit tot een gladde puree.
7. Voeg dit weer toe aan de soep, roer door elkaar en breng op smaak met citroensap, zout en peper.
8. Garneer met wat yoghurt en pijnboompitjes. Lekker met platbrood!

Dit heb je nodig

- Een zakje Nieuw-Zeelandse spinazie
- 150 gr groene linzen
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 tl komijnzaad, gemalen
- 1 tl korianderzaad
- 1,2 l groentebouillon
- 1 citroen
- 4 el yoghurt
- 2 el pijnboompitjes, geroosterd
- Zout en peper

