

# *Linzensoep met garam masala en kokos*

## *Ingrediënten:*

*Beetje boter of olie*

*2 teentjes knoflook, in plakjes*

*1 ui, gesnipperd*

*2 theelepels garam masala, een kruidenmengsel van de toko (koriander, komijn, piment, nootmuskaat, peper, kardemom, kruidnagel, venkel, laurierblad)*

*\*1 spaanse peper, ingeprikt meekoken of ¼ theelepel chilipoeder*

*1 theelepel gemalen komijn*

*1 theelepel komijnzaadjes*

*250 tot 500 gram blokjes tomaat, vers of uit blik (tomatenpuree kan ook)*

*175 gram rode linzen, gewassen tot het spoelwater helder is*

*2 theelepels citroensap*

*6 deciliter groentebouillon, zelfgemaakt of van een tablet*

*3 deciliter kokosmelk, of ¼ blok santen die je oplost in de soep (neem als je santen gebruikt ongeveer 3 deciliter meer bouillon)*

*Zout/peper*

*Verse koriander en eventueel plakjes citroen om te garneren*

## *Bereiding:*

- 1) Smelt de boter of verwarm de olie en fruit de ui en knoflook. Voeg de specerijen toe en bak nog 30 seconden*
- 2) Voeg tomaten, linzen, citroensap, bouillon, kokosmelk toe en breng aan de kook.*
- 3) Zet het vuur lager en laat de soep koken tot de linzen zacht zijn.*
- 4) Als je santen gebruikt kun je die als laatste toevoegen, met de zout en peper.*
- 5) Vis eventueel de rode peper eruit en serveer met verse koriander, geroosterde komijnzaadjes en een schijfje citroen.*

*\* – Niet iedereen houdt van pit. Voor groepen serveer ik vaak wat harissa er apart bij.*

*\*\* - Ik kook de linzen vaak eerst apart, schep de helft in de soep en pureer de andere helft met een staafmixer voor ik het erbij doe.*

*Eet smakelijk!*

*Met een Kus van de Kok*

