



Kook ook de recepten van de eetclub!



Onze Eetclub is door Corona weinig bijeen gekomen. Ze hebben ondeling wel recepten gedeeld en fijn contact gehouden. Nu delen we onze favoriete recepten met de hele wijk, aldus Huriye.

Mercimek Çorbası (turkse linzensoep)

Voor 4 personen

250 gram rode linzen
1 ui
1 aardappel
1 wortel
1/2 eetlepel tomatenpuree
1/2 eetlepel peperpuree
2 eetlepels olijfolie
2 bouillonblokjes kip
1,5 liter kokend water
munt, pul biber, citroen



Schil de wortel en aardappel en snij ze, evenals de ui, in kleine blokjes. Fruit de ui aan in de olijfolie in een ruime pan. Voeg, als de ui glazig ziet, de tomaten- en peperpuree toe en bak even mee om het te laten ontzuren. Voeg vervolgens de aardappel en wortel toe en bak ook even mee. Was ondertussen de linzen grondig in een zeef onder stromend water tot het water wat eraf komt helder is. Voeg ze vervolgens toe in de pan en bak even mee. Verkruiemel de twee bouillonblokjes boven de pan en giet er de 1,5 liter kokend water op. Laat het geheel aan de kook komen en laat dit ongeveer 3 kwartier zachtjes doorpruttelen tot de linzen helemaal gaar gekookt zijn. Zet dan even de staafmixer in de soep zodat alle stukjes aardappel en wortel ook verdwenen zijn. Serveren met munt, pul biber en citroen (om citroensap in de soep te druppelen). Afiyet olsun!

Tips

Van Helma van Schenkel, Het Greenhuis

- Linzen zijn lang houdbaar; koop ze groot verpakking dat scheelt geld
- Soep is prima om wat oudere groente in te verwerken
- Gebruik een pan die bij de grootte van de pit past en doe een deksel op de pan