

LINZEN-PRUIMENSOEP

Duits recept



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 8 pruimen - 50 ml appelsap - 3 el rode wijnazijn - 50 g spekblokjes - 100 g uien, in kwarten - 100 g wortels, in blokjes - 100 g knolselderij, in blokjes - 20 ml koolzaadolie - 1 el tomatenpuree - 250 g aardappels, in blokjes - 100 g peer, in schijfjes - 200 g blonde linzen - 1 l bouillon - 4 gedroogde worsten uit de streek Montbéliard - koriander om te garneren (optioneel) - zout, peper

1. Snijd de pruimen in kwarten en laat intrekken in het appelsap en de azijn.
2. Doe de spekblokjes, uien, wortels en knolselderij met de koolzaadolie in de kom en start het programma EXPERT gedurende 6 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.
3. Voeg de tomatenpuree toe en start het programma EXPERT opnieuw gedurende 2 minuten op snelheid 2A en op 120 °C.
4. Voeg de aardappels en pruimen toe aan de kom en hak met het programma EXPERT gedurende 25 seconden op snelheid 13 en op 100 °C.
5. Voeg de linzen en bouillon toe en laat 30 minuten koken met het programma EXPERT op snelheid 1A en op 100 °C.
6. Doe de pruimen en het sap in de kom. Roer. Leg de worsten 5 minuten in de kom met het deksel gesloten, zodat ze opwarmen. Snijd de worsten in plakjes. Breng op smaak met peper en zout. Garneer de soep met koriander.

Tip van de chef :

Indien je een ander soort linzen gebruikt, kan nodig zijn om de bereidingstijd te verlengen en bouillon toe te voegen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)