

ROMIGE SOEP VAN RODE LINZEN MET KOKOSMELK



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 250 g rode linzen - 20 g boter - 2 kippenbouillonblokjes - zout, peper - 1 tl komijn - 1 l water - 250 ml kokosmelk

1. De linzen goed spoelen.
2. In een grote pan de linzen en de komijn in de boter op laag vuur 3 minuten fruiten.
3. Voeg 1 l water en de kippenbouillonblokjes toe en breng het geheel aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat 15 minuten koken op matig vuur. Voeg de kokosmelk, peper en zout toe. Schenk de inhoud van de pan in de kom van de blender en mix 1 minuut op functie "soups" , totdat u een romige soep heeft.

Blender Power 4 ■