

Linzensoep met witte kool en worst



Datum: 28-11-2005
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 300 gram linzen
- 500 gram witte kool
- 4 aardappelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 kippenbouillontabletten
- 1 kleine rookworst
- 1 dl slagroom
- 25 gram boter
- 1 el kerriepoeder
- 2 el tomatenpuree

Bereidingswijze:

Pel en snipper de uien. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van acht. Snijd de rookworst in plakjes van ca. 1 cm. Was en snijd de witte kool klein. Verhit de boter in een (soep)pan en bak hierin de uisnippers i ca. 3 minuten zachtjes glazig. Voeg de uitgeperste knoflook, het kerriepoeder, de tomatenpuree, 1,5 liter water, de linzen, de bouillontabletten en de witte kool aan de uisnippers toe. Breng het geheel aan de kook en laat de soep ca. 20 minuten zachtjes koken.

Voeg dan de aardappelblokjes toe en laat deze 10 minuten meekoken. Nu het geheel met een staafmixer pureren. Voeg hierna de plakjes worst toe en laat deze nog 10 minuten meekoken. Roer de slagroom door de soep en breng hem op smaak met peper en zout.

Niet meer laten koken.

Bij het opdienen garneren met peterselie.