

## Mercimek Corbasi

*Een heerlijke traditionele linzen soep*



### Ingrediënten

Rode Linzen	200	gr.
Wortel	1	st.
Uien	1	st.
Peterselie	0,5	bos
Citroen	1	st.
Water	1	liter

### Materialen

Mes	1	st.
Grijspan	1	st.
Pan	1	st.
Staafmixer	1	st.

### Bereidingswijze

Snij de ui, wortel en peterselie klein. Bak de groentes in een koekenpan tot ze mooi gaar zijn.

Op hetzelfde moment kook je de rode linzen in ruim water met wat zout erin. De linzen moet je rustig aan laten koken.

Voeg de groente toe aan de linzen in het vocht en pureer het geheel tot een mooie soep. Breng op smaak met peper en zout.

### Serveertip

Garneer met een takje peterselie en verse peper.