

TIPkaart: KOKEN → Linzensoep (met rookworst)

Wat heb je nodig?

Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
1 ui
2 teentjes knoflook
1 stengel bleekselderij
3 worteltjes
250 g blonde linzen
2 laurierblaadjes
1 kruidnagel
2 aardappelen
6 takjes peterselie
1 liter water
2 kruidenbouillonblokjes
1 runderrookworst
peper
zout

Materialen

-6 snijplankjes
-6 schilmesjes
-1 maatbeker
-1 vergiet
-2 kookpannen
-1 houten pollepel
-1 knoflookpers
-6 soepkommen of grote mokken
-6 eetlepels
-1 opscheplepel

Vóór je met koken begint:

- Was je handen.
- Lees het recept eerst goed door.
Eet je vegetarisch? In het recept lees je hoe je linzensoep zonder rookworst maakt.
- Leg alle ingrediënten en materialen klaar.
- Wees voorzichtig met: **scherpe mesjes**
pannen met **kokend water**

Linzensoep (met rookworst)

- Maak de groente goed schoon: **wassen en schillen.**
- **Snijd de ui, de bleekselderij en de wortel klein.**
Maak kleine blokjes, dunne reepjes of dunne plakjes.
- Doe de teentjes **knoflook** in de **knoflookpers.**
- Doe de **olijfolie** in de pan. **Zet het vuur laag!**
Bak de ui en de knoflook 5 minuten.
- Doe de **bleekselderij** en de **wortel** erbij.
- Doe de **linzen** erbij.
- **Pak de maatbeker en meet 1 liter water af.** Giet het **water bij de groente.**



Z.O.Z.

- Doe bij het water in de pan: **2 bouillonblokjes**, **1 kruidnagel** en **2 laurierblaadjes**.
- **Breng alles aan de kook**. Af en toe even **roeren**.
Laat de soep ongeveer **20 minuten** zachtjes koken.
- Snijd de aardappelen in **blokjes**. Doe ze in de soep.
- Laat de soep nog **20 minuten** zachtjes koken.
- **Snijd** ondertussen de rookworst in plakjes.
- **LET OP:** Zijn er **vegetariërs** in je groepje? Doe het dan zo. **Maak 2 pannen soep**.
Schep met de opscheplepel wat **soep in een andere pan**.
Die soep laat je apart verder koken: dat is de **soep zonder vlees**.
- **LET OP:** Doe de runderrookworst in de pan.
Laat de worst in **2 minuten** warm worden.
- Snijd ondertussen **6 takjes peterselie** heel klein.
- Doe de fijngesneden **peterselie in de soep**.
Even **roeren** en klaar is de linzensoep!
- Schep de soep in de soepkommen.
- **Proef** eerst hoe de soep smaakt.
- Wil je nog wat **peper of zout** in je soep?
Doe er dan **een klein beetje** bij.



Veel plezier en eet smakelijk!

Na het eten:

- Samen opruimen en afwassen.
- Laat alles schoon en netjes achter.