

SHORBET ADAS (TRADITIONELE LIBANESE SOEP)

Vorbereiding: 35 minuten | Totale tijd: 45 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 el olijfolie
- 250 g witte ui, gesnipperd
- 250 g wortel, in kleine blokjes
- 250 g bleekselderij, in kleine blokjes
- 1 el knoflook, fijngehakt
- 1 tl komijn
- ½ tl gemalen kurkuma
- ¼ tl koriander (optioneel)
- 250 g hele rode linzen, afgespoeld
- 1 l groentebouillon
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 60 g verse peterselie, fijngehakt
- 2 el vers citroensap (optioneel)
- peper en zout

Optioneel om te garneren:

- verse peterselie, fijngehakt
- partjes citroen
- getoast pitabrood of ander knapperig brood

Bereiding:

1. Verhit op middelhoog vuur de olie in een grote pan. Voeg de uien, wortel en bleekselderij toe. Bak 5-7 minuten, of totdat de groente zacht is.
2. Voeg de knoflook, komijn, kurkuma, koriander, peper en zout toe. Bak nog een minuut, zodat de kruiden hun smaak kunnen vrijgeven. Voeg dan de linzen toe.
3. Voeg de bouillon toe en de tomatenblokjes. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 15-17 minuten sudderen, of totdat de linzen zacht zijn.
4. Proef de soep zodra de linzen gaar zijn, en breng indien gewenst op smaak met extra zout en peper of een kneepje citroensap.
5. Haal de pan van het vuur en voeg de peterselie toe.
6. Schep de soep in de kommen en garneer met de extra peterselie, citroenpartjes en getoast (pita)brood om te dippen.