

# Rode linzen kokossoepje



Let op: Voor dit recept de linzen 3 tot 4 uur in ruim water weken

## INGREDIËNTEN: 4 personen

2 eetlepels roomboter  
1 middelgrote ui  
4 teentjes knoflook  
400 ml kokosmelk (blikje)  
1 liter groentebouillon (1 literwater met flinke eetlepel E-nummer vrije biologische bouillonpoeder)  
250 gr rode linzen  
1 grote zoete bataat

## Garnering

Bakje rivierkreeftjes  
Paar takjes verse peterselie

Currymix: 1 theelepel gemberpoeder  
1 theelepel mosterdpoeder of zaad  
1 theelepel korianderzaad  
1 theelepel kurkuma  
½ theelepel zwarte peper

## BEREIDING:

Meng de kruiden voor de curry mix.

Fruit de gesnipperde uit en geperste knoflook in roomboter goudbruin. Voeg de Curry mix toe. Voeg de groentebouillon toe en tot slot het blikje kokosmelk (voordat je de kokosmelk toevoegt eerst goed doorroeren).

Schil de zoete bataat, snij in blokjes en voeg samen met de (geweeekte) linzen toe aan de soep. Breng alles aan de kook en laat het vervolgens in ongeveer 20 minuten garen. Pureer de soep glad met een staafmixer of keukenmachine.

Bak ondertussen de rivierkreeftjes heel kort (om en om) in roomboter

Verdeel de rivierkreeftjes over de diepe borden en schenk de soep erop. Garneren met verse geknopte peterselie.