



Goed Glutenvrij Recept: OOSTERSE LINZENSOEP

1 zak rode linzen 1 uur weken, afgieten en afspoelen
2 winterpenen in stukjes
1 stengel bleekselderij in stukjes
1 ui gesnipperd
1 teen knoflook
2 blikken kokosmelk
2 liter groentebouillon met 4 bouillonblokjes*
4 cm gember in dunne plakken
2 citroengras
4-5 blaadjes djerोक peroet
2 eetlepels vissaus*
1 eetlepels goela-djawa (of bruine basterdsuiker)
Sap van 1 limoen
Eventueel verse koriander

Fruit de ui, gember, citroengras, djerोक peroet, knoflook in een grote soeppan. Blus af met kokosmelk en vissaus. Doe de bouillon erbij en de linzen. Breng het geheel aan de kook, draai de vlam laag en kook zacht en gaar (ongeveer 45 minuten).

Kijk tussentijds of je wat water moet toevoegen en dan wellicht ook extra bouillonblokje.

Verwijder als het gaar is met een schuimspaan de gember, citroengras en blaadjes en pureer de soep met een staafmixer of keukenmachine. Proef en kijk of er nog zout, suiker of limoensap bij moet.

Je kunt deze soep ook maken met nog extra zoete aardappel erbij.

* Let op met gebruik van vissaus en bouillonblokjes. Daar kunnen gluten in zitten, maar er zijn ook glutenvrije varianten te koop.