



Linzensoep bereid in de Crockpot Express

Hoofdgerecht, Soep • Crockpot Express, Soep
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

150 gram groene linzen
250 gram knolselderij
300 gram winterwortel
2 stengels prei
laurier
klontje boter
2 bouillonblokjes opgelost in
1,5 liter water
150 gram gerookt spek
zout en peper

Bereiding

Linzen in een zeef goed spoelen onder koud stromend water.

Wortel en knolselderij in gelijkmatige kleine blokjes snijden.

prei goed wassen en klein snijden.

Spek in kleine reepjes snijden en met een klontje boter bakken in de pan van de multicooker (stand 'Brown') gedurende 5 minuten. Regelmatig omroeren.

Groenten, bouillon, laurier en linzen toevoegen. Deksel en ventiel sluiten en op stand 'Soup' 30 minuten koken.

Na de bereidingstijd van 30 minuten, 10 minuten wachten op ventiel te openen en dan het deksel.

Op smaak brengen.

Notities

Soep maken in een multicooker zoals een Crockpot Express is zeer gemakkelijk en praktisch. Voor soepen van peulvruchten zoals deze linzensoep is zo'n apparaat een goede hulp.

Foto's

