

Hoofdgerecht

4 personen

bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten

300 gram gedroogde (rode) linzen

2 groentebouillontabletten

1 blik gepelde tomaten

1 ui

1 rode peper

1 prei

1 rode paprika

1 groene paprika

2 eetlepels zonnebloemolie

1 volkoren stokbrood

75 gram geraspte harde geitenkaas

Bereiden

- Linzen met 1 liter water, bouillontabletten en tomaten opzetten en aan de kook brengen. Linzen ongeveer 20 minuten laten koken. Intussen ui pellen en snipperen.
- Rode peper schoonmaken, zaadjes verwijderen en peper in ringetjes snijden. Prei schoonmaken en in dunne ringen snijden. Paprika's schoonmaken en in blokjes snijden.
- In braadpan olie verhitten. Ui en peper 2 minuten bakken. Rest van groente toevoegen en geheel 3 minuten bakken. Gebakken groente door soep roeren.
- Brood in plakjes snijden. Soep serveren met stokbrood. Aan tafel soep bestrooien met geraspte kaas.