

Tomatensoep met linzen

Ingrediënten:

1 blik biologische tomaten
1 ui, grof gehakt
2 teentjes knoflook, uitgeperst
125 gr spekreepjes
100 ml witte wijn
1 snufje cayennepeper
75 gram gedroogde linzen (of 1 blikje als je het jezelf makkelijk wilt maken)
125 ml bouillon
Zwarte peper



Kook de linzen in genoeg water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vaak is 20 minuten genoeg.

Bak ondertussen de spekjes in de soeppan zonder olie of boter. Zodra er vet vrij begint te komen voeg je de grof gesneden ui en de knoflook toe. Roer tot de ui glazig wordt en voeg dan de tomaten uit blik toe samen met de wijn, de bouillon, de cayennepeper en de zwarte peper.

Breng dit aan de kook en laat 15 minuten pruttelen.

Giet de linzen af en doe ze dan in de pan tomatensoep. Laat nog 2 minuten sudderen, breng het dan op smaak met zout en serveer eventueel met een schepje ricotta.
Serveer met vers brood.

Geniet ervan!