**Rode linzensoep met kokosmelk**

Nodig:

Olie

Knoflook, twee teentjes fijngesneden.

Ui, eentje, gesnipperd.

Tomatenpuree, 1 eetlepel.

Rode linzen (gedroogde), 150 gram, gewassen.

Wortel, eentje, in stukjes gesneden.

Groentebouillon, 1 liter..

Kokosmelk, 400 ml.

Paprikapoeder, flinke snuf.

Komijnzaad, gemalen, een beetje.

Zout en peper naar smaak.

Verse munt als garnering.

Bereiding:

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui. Voeg knoflook, linzen, wortel en tomatenpuree toe en warm een paar minuten door. Giet de bouillon erbij en breng al roerend aan de kook. Laat de soep ongeveer 20 minuten zachtjes doorkoken. Voeg kokosmelk toe voor een lekkere romige soep en warm goed door. Pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Voeg paprikapoeder, komijnzaad en zout en peper naar smaak toe. Garneer met verse, fijngesneden munt.