Soepje van rode linzen met vadouvan

Vadouvan is een Indische curry, beïnvloed door de Franse kolonialisering. Door deze Franse slag staat Vadouvan bekent als de meest vrouwelijke en meest sensuele van alle curry's.



Ingrediënten

- 250g Selder (witte selder of knolselder)
- 100g Ui in brunoise
- 2l Gehakte tomaat
- 350g Paprika geel/rood
- 500g Rode linzen
- 250g Courgette (enkel het wit & geen schil) of venkel, wortel
- Verstegen Vadouvan
- 5st. Verstegen Chiliringen
- Verstegen Vriesgedroogde tijm heel
- 5l Groentebouillon
- Kokosolie/olijfolie/Brassica culinair
- Verstegen Gomasio Classic Of Verstegen Gomasio Maniguette Of Verstegen Gomasio Curry

Methode

1. Stoof de ui aan in de olie.
2. Voeg de Vadouvan toe en laat wat meestoven.
3. Voeg de courgette, selder, linzen, paprika en tijm toe.
4. Bevochtig met de bouillon en de tomaat. Laat 30 minuten sudderen.
5. Mix de soep heel glad. (laat eventueel passeren)
6. Schenk uit en garneer royaal met de Gomasio naar keuze.

Variatie

Serveer met crostino's. Maak extra romig door toevoeging van kokosmelk. Voor een extra Oosterse toets , kan je 1/5de van de Vadouvan vervangen door Garam Masala. Extra garnituur: Werk af met wat voorgegaarde linzen of Verstegen Gomasio Green Herb

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be