Recept. 6 pers.

Linzensoep.

300 gram rode linzen

1 bos wortels

1 ui

2 groentebouillon tabletten

1 th.lepel kurkuma

1 th.lepel gemberpoeder

1 th.lepel ze.peper

Zout naar smaak.

Spoel de linzen af onder koud water.

Breng de linzen in een pan met water aan de kook.

Schrap de wortels en snijd ze klein en  voeg bij de linzen alsook de bouillon tabletten en de kruiden.

Snij de ui fijn en bak glazig in een beetje olijfolie. Voeg bij de soep. Als alles gaar is met een staafmixer pureren.

Hoofdgerecht.

500 gr.groene linzen

400 gr. Bulgur

500 gr. Uien

250 gr. Rozijnen

250 gr.amandelen

2 blokjes tamarinde

Zw.peper

Zout

Granaatappel stroop

Kurkuma

Linzen onder koud stromend water afspoelen.

In een pan met water aan de kook brengen. Als het kookt het schuim eraf scheppen. De bulgur toevoegen alsook de tamarinde, kurkuma, zout en peper en langzaam laten koken. De uien fijn snijden en in een beetje olijfolie langzaam laten bruinen. In een schaaltje scheppen. De gepelde amandelen in dezelfde pan bruinen. De rozijnen bijvoegen en zachtjes bakken tot de rozijnen zacht zijn. De linzen en bulgur afgieten. Een scheut granaatappel stroop erdoor mengen en overdoen op een serveerschaal. De gebakken uien, amandelen en rozijnen erover heen strooien. Lekker met een frisse gemengde salade.