

## **Linzensoep met boerenrookworst en katenspek op roggebrood**

De koude en donkere dagen zijn weer in aantocht. Deze linzensoep is een perfect gerecht om voor thuis te komen na een koude dag en staat in een handomdraai op tafel. Een leuk alternatief voor erwtensoep, maar smaakt zeker net zo lekker! De soep serveer je met krokant roggebrood en rauwe ham. Lekker hoor!

**Gecreëerd door: Djurre Veensma van Djurre Kookt**

### **Ingrediënten:**

1 rode ui  
1 teen knoflook  
1 prei  
¼ knolselderij  
200 gram wortel  
1 rode peper  
4 plakken roggebrood  
4 plakken rauwe ham  
1 boerenrookworst  
1 kippenbouillonblokje  
265 gram voorgekookte linzen

**Bereidingstijd: 20 á 30 minuten**

**Uit eigen keukenkastje: olijfolie, peper en zout**

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Breng 600 ml water in een waterkoker aan de kook.
- Snipper de rode ui grof en snijd de knoflook fijn.
- Was en snijd de prei in gelijke stukken.
- Schil en snijd de knolselderij in kleine blokjes.
- Schil en snijd de wortel in klein stukjes.
- Snijd de rode peper in de lengte door en verwijder de zaadjes.
- Verhit 1 el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en roerbak alle gesneden groenten 3 minuten.
- Giet de linzen af in een zeef en spoel ze schoon.
- Voeg de linzen, het zojuist gekookte water en peper naar smaak aan de pan toe. Voeg het bouillonblokje toe en breng aan de kook. Kook de groenten in 10 tot 12 minuten gaar.
- Snijd de rookworst in gelijke dunne plakjes. Je mag de rookworst ook in kleinere stukjes snijden.
- Leg de plakjes roggebrood op een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 8 tot 10 minuten knapperig in de oven.
- Neem, zodra de groenten gaar zijn, de pan van het vuur. Pureer de soep met een staafmixer bijna glad. De soep is extra lekker als je er nog wat grove stukjes in laat voor een goede bite.
- Zet de pan terug op het vuur en voeg de rookworst toe. Kook de soep nog enkele minuten op laag vuur.
- Breng de soep verder op smaak met peper en zout.
- Beleg de roggebrood met de rauwe ham.
- Serveren maar!