



## Mediterreane vissoep

met basilicum en rode linzen

Een makkelijke, maar smaakvolle soep die je zo op tafel zet. Paprika, rode peper, tomaat en rode linzen, maken een gladde vullende soep. Doordat rode linzen tijdens bereiding papperig worden, zijn ze bijzonder geschikt voor soepen, sauzen en puree. Heerlijk!

30 min | 618 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Aardappels, kruimig	g	150	300	500	500
Puntpaprika	g	150	300	400	500
Trostomaten	g	100	200	300	400
Rode peper	st	0.25	0.5	1	1
Rode ui	st	0.5	1	2	2
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Heekfilet	g	100	200	300	400
Verse rode basilicum	st	0.25	0.5	0.75	1
Rode linzen	g	35	70	70	140

*zelf toevoegen:*

Vis- of groentebouillon	ml	375	750	1125	1500
Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6
Paprikapoeder (gerookt)	tl	1	2	3	4
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Was of schil de aardappels en snijd in stukken. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Was de tomaat en rode peper en snijd klein. Pel en snipper de ui en knoflook. Bereid de bouillon.
2. Snijd de vis in stukken en kruid met zout en peper. Verhit olie in een soeppan en bak de de vis kort aan. Schep uit de pan en leg opzij.
3. Verhit extra olijfolie in de soeppan en bak alle groenten 2-3 minuten op een hoog vuur. Voeg de paprikapoeder, de helft van de basilicum, rode linzen, aardappels en bouillon toe. Laat afgedekt 15 minuten lekker pruttelen.
4. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de vis nog even in de soep en serveer met de overgebleven basilicum.

*Tip: De soep kun je heel makkelijk van te voren maken. Houd dan wel de vis apart en voeg die later toe.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

