

# Soep van ui en linzen



## Dit heb je nodig

- 1 kg uien
- 4 soeplepels olijfolie
- 1,5 theelepel tijm
- 5 teentjes knoflook
- 2 laurierblaadjes
- peper
- 1,250 l bouillon
- 100 gr rode linzen

## Zo ga je te werk

Begin met het snijden van de ui in ringen.

Doe dan een pan op het vuur met een behoorlijke scheut olijfolie. Laat de olijf warm worden en voeg de uien toe.

Doe er de tijm, de knoflook en de peper bij en roer tot de ui zacht wordt en karamelliseert, op een medium vuur gedurende 35/40 minuten.

Voeg de laurierblaadjes en de bouillon toe en laat het geheel koken.

Nu doe je er de linzen bij en laat je de soep koken op een laag vuur gedurende ongeveer 25 minuten.

Roer af en toe en haal tot slot de laurierblaadjes uit de soep.