



Mediterrane maaltijdsoep met witvis

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 40 g chorizoworst
- 🍴 1 prei
- 🍴 150 g gegrilde rode paprika's in pot
- 🍴 ½ el gedroogde oregano
- 🍴 200 g linzen in pot
- 🍴 250 ml passata di pomodoro
- 🍴 375 ml water
- 🍴 175 g verse witvisfilets

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de chorizo in blokjes van 1 cm.
2. Was de prei en snijd in ringen van een ½ cm dik.
3. Verhit 1 el olie uit het potje paprika's in een soeppan en laat de paprika's uitlekken in een vergiet.
4. Bak de chorizo, prei en oregano 2 minuten in de paprikaolie op hoog vuur.
5. Snijd ondertussen de gegrilde paprika's in reepjes en laat de linzen uitlekken.
6. Voeg de paprikareepjes met de linzen, de passata en het water toe aan het chorizomengsel.
7. Breng aan de kook.
8. Laat de soep 8 minuten koken op middelhoog vuur.
9. Roer regelmatig.
10. Snijd ondertussen de vis in stukken en voeg toe aan de soep.
11. Laat de soep nog 4 minuten koken.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

TIP: Lekker met knapperig brood.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

