





Αντικολλητικό χαρτί  
Baking paper

Frogo

ΩΜΕΓΑ  
SPECIAL

ΦΑΚΕΣ  
CHICKPEAS

ΩΜΕΓΑ  
SPECIAL

ΦΑΚΕΣ  
CHICKPEAS

ΩΜΕΓΑ  
SPECIAL

ΦΑΚΕΣ  
CHICKPEAS

2+1 δώρο

ΧΡΥΣΟ ΠΡΑΣΙΝΕΣ  
de Olives  
ΕΛΑΙΕ ΠΡΑΣΙΝΕΣ  
OLIVES

Muribel  
Raspberries

# FAKES

## *Bruine linzensoep*

Soep. Ik hou ervan. Het verwarmd, maakt iedereen blij en doet het altijd goed. Sinds ik fakés heb geproefd is het één van mijn favorieten. Met maar een paar ingrediënten lijkt er weinig mis te kunnen gaan. Ik leerde het recept van Angjellos Durra met wie ik avond op avond met de kachel kookte in het oude treinstation van Kyparissia. *'Sometimes when we cook I feel like a child again.'* Spelen, vrij zijn en improviseren zoals vroeger. Samen creëerden we een plek waar we de dag afsloten. Het werd een ritueel en voelde meteen heel gewoon.

Was de linzen meerdere keren totdat het water dat overblijft zuiver is. Schil de wortels en snij deze in schijfjes van een halve centimeter. Snij de ui en tomaten grof en de knoflook iets meer fijn. Vul een grote soeppan met koud water en voeg hier de groenten, linzen, het laurierblad, een scheut olijfolie en zout aan toe.

De verhouding bij deze soep is altijd 1:3. Eén deel linzen op drie delen water. Het grootste deel van de olijfolie wordt toegevoegd na het koken van de soep. Gebruik bij het maken van soep ongeveer 13 gram zout per kilo vocht. Breng de soep aan de kook en laat 40 minuten zonder deksel zacht koken.

Proef de soep en breng op smaak met olijfolie, zout en een scheut wijnazijn.

Verdeel de soep over de borden, laat wat afkoelen en voeg naar eigen smaak nog wijnazijn en olijfolie toe. Eet fakés in combinatie met een stuk stevig brood en laat de smaak van wijnazijn aanwezig zijn.

*Voor 8 personen*

*500 gram bruine linzen*

*1,5 liter water*

*3 wortels*

*2 uien*

*3 tomaten*

*3 tenen knoflook*

*2 laurierblad*

*olijfolie extra vierge*

*zout (circa 20 gram)*

*wijnazijn*

*Bereidingstijd 60 minuten*

*Land van herkomst:*

*Griekenland, Kyparissia*



