

Linzenschotel

Ingrediënten voor 4 personen:

500 g bruine linzen uit blik

2 el olijfolie

150 g gerookte ham

2 grote witte uien in grove stukken gesneden

2 tenen knoflook

4 stengels bleekselderij

2 blikken tomaten

2 takjes rozemarijn

3 takjes tijm

2 rode pepertjes fijngehakt zonder zaad

2 laurierblaadjes

1 liter kippenbouillon (vers of van 2 blokjes)

4 saucijzen

¼ bos bladpeterselie grof gesneden

Verhit de 2 eetlepels olijfolie in een flinke braadpan en bak hierin de ham met de ui, knoflook, tijm, rozemarijn en rode pepertjes ongeveer 5 minuten. Schil ondertussen de bleekselderij met een dunschiller om de ergste draden te verwijderen en snij deze vervolgens in stukken. Voeg de bleekselderij toe aan de pan en laat nog 4 minuten meebakken. Doe de linzen samen met de bouillon, de tomaten uit blik en de laurierblaadjes in de pan. Breng het geheel op smaak met een flinke snuf zout. Laat de schotel 50 minuten doorpruttelen. Snij als laatste de saucijzen in stukken van 2 centimeter en voeg deze 10 minuten voor het eind toe aan de linzenschotel. Garneer de schotel als laatste met de bladpeterselie. Serveer de linzenschotel met vers bruin brood.

Wijntip: Terlan Lagrein