

## Spinazie-linzenstapmpot

week 51 (vegetarisch kerstidee)

Menugang: Hoofdgerecht  
Benodigde tijd: 50-60 minuten  
Aantal personen: 4 personen

### Ingrediënten

- 2 eetlepels boter
- 1 wortel (grof geraspt)
- 1 stengel bleekselderij (fijnggehakt)
- 1 prei (fijnggehakt)
- 1 paprika (fijnggehakt)
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 400 gram linzen (uitgelekt)
- 200 gram verse spinazie (panklaar)
- 100 ml crème fraîche
- ¼ tl nootmuskaatpoeder
- 1 el olijfolie
- ½ courgette (in dunne plakjes)
- 4 tl tuinkers

### Benodigheden

- kookring (ca 10-15 cm) of een losse ring van een bakblik

### Bereidingswijze

1. smelt de boter en bak hierin de wortel ca 10 minuten op een lage stand.
2. Voeg de bleekselderij, prei, paprika en tijm toe en bak de groente in ca 15 min. zacht.
3. Voeg de linzen toe en bak al roerend 10 minuten. Pureer het linzenmengsel grof.
4. Verhit de spinazie in een koekenpan tot alle blaadjes geslonken zijn.
5. Voeg de crème fraîche en nootmuskaat toe en bak 8 min. op middelhoge stand.

6. Verhit de olijfolie in een andere pan en bak hierin de courgetteplakjes 3 minuten aan een kant. Zet een kookring in het midden van een bord en vul deze voor een kwart met het linzenmengsel.
7. schep 1 eetlepel spinazie er bovenop en vul weer aan met het linzenmengsel. Leg de courgetteplakjes iets overlappend in een cirkel erop.
8. Verwijder de kookring voorzichtig en herhaal dit op de overige borden.

### Serveertip:

Garneer met de tuinkers voor het serveren. Lekker met een Sauvignon Blanc.

### Variatietips:

- Naar eigen wens kan er meer groente (bleekselderij, prei of paprika) aan toegevoegd worden.
- Op de foto hieronder is het linzenmengsel niet gepureerd. Pureren is dus niet noodzakelijk.
- Lekker met een knapperig broodje.

