

Worstjes met Linzen¹

Recept 62

Menugang: Hoofdgerecht

Benodigde tijd: 30 minuten

Aantal personen: 2 personen

Ingrediënten

- 350 gram bruine of groene linzen uit pak of blik
- 1 ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 1 plak spek, fijngehakt
- 2 el olijfolie
- enkele salieblaadjes, fijngehakt
- zout en versgemalen zwarte peper
- 4 venkelworstjes

Bereidingswijze

1. Was de linzen.
2. Bak de ui, knoflook, bleekselderij en spek in de olie in een middelgrote pan op halfhoog vuur tot ze gaan kleuren.
3. Voeg de linzen en salieblaadjes toe.
4. Overgiet alles met water, breng het aan de kook en laat de linzen zachtjes gaar koken (kooktijd varieert, maar is meestal 20-25 minuten), doe er nog wat water bij als er niet veel meer in de pan zit.
5. voeg pas zout en peper toe als de linzen bijna gaar zijn.
6. Bak de worstjes op laag/middelhoog vuur gaar.

Serveertip:

Serveer de worst heet, in plakjes gesneden op een bedje van linzen.

Variatietips:

- Liever vegetarisch kies dan voor een worst op plantaardige basis of vegetarische balletjes.

- in plaats van venkelworstjes kan ook een ander soort worstje gekozen worden.
- Venkelworstjes kun je kopen bij Farina aan de Dobbedreef.
- Het recept bevat weinig groenten, varieer door het meestoven van :
 - een venkel
 - wortel en tomaat
 - spinazie
 - extra ui of extra bleekselderij



¹ Een recept naar het idee van Cotechino met linzen van Ottolengi, ingestuurd door Marianne Mathijssen