

LINZEN MET WORST

recept met verse worsten naar keuze



MAAK DIT GERECHT BIJ ONZE VERSE WORST

Heb je zin in onze verse worsten, maar geen flauw idee wat je erbij moet koken? Dan helpen we je graag een handje met dit recept. Serveer naast dit recept wat dunne frietjes of geroosterde aardappelen bij.

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

4 worsten (zoals venkel, piment of knoflook) 1 wortel, 1 ui, 4 tenen knoflook, 2 stengels bleekselderij, 3 takjes tijm, 150 gr pancetta, 1 gezouten citroen (optioneel), 2 laurierblaadjes, 150 gr Puy-linzen, 1 tl tomatenpuree, 500gr wilde spinazie

BEREIDINGSWIJZE

Snijd pancetta, wortel, ui en selderij in fijne blokjes. Hak de knoflook fijn. Fruit alles in olijfolie gaar en voeg dan 1 theelepel tomatenpuree toe en vervolgens de linzen. Schenk er water bij tot het geheel net onder staat, doe de laurier erbij en breng aan de kook. (Snijd de schil van de gezouten citroen heel fijn en voeg toe.) Als de linzen droog dreigen te koken voeg je extra water of bouillon toe.

Na ongeveer 20-30 minuten zullen de linzen gaar zijn. Bak de worsten aan beide kanten ongeveer 7 minuten in boter of olie. Was de spinazie en roerbak in een scheutje olijfolie met peper en zout.

Neem een plat bord en maak een kring van de linzen. Plaats de spinazie midden in het bord. Leg op de kring van linzen en spinazie de gebakken worst. Lekker met een schaalje dunne friet of geroosterde aardappelen en goede zure mayonaise.

**MEER RECEPTEN? MELD JE HIER
AAN VOOR DE NIEUWSBRIEF**

**INFO@MM-DELI.BE
+32 4 68 25 16 25
3000 LEUVEN**