

{ RECEPT VOOR linzenstoofpotje }

Aantal pers.: 3

Temperatuur:

Vorbereiding: 10'

Bereidingstijd: 45'

INGREDIENTEN:

- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 wortels, in stukjes
- 2 selderstengels, in stukjes
- 200 gr linzen
- 2 aardappelen, geschild en in stukken
- 500 ml groentebouillon
- peterselie
- tijm
- 80 ml room (ik gebruik Soja Cuisine van Alpro, werkt even goed ;))
- spinazie, zoveel als je zelf lekker vindt
- peper en eventueel zout

BEREIDING:

- Stoof de ui, selder en wortels.
- Eens de groentjes bijna gaar zijn, doe je er de linzen, aardappelen en bouillon bij. Doe er wat peterselie en tijm bij en laat dit zo'n 30 à 45 minuutjes pruttelen. Blijf wel in de buurt om af en toe de toestand eens om te roeren en eventueel nog wat water bij te doen indien de bouillon volledig opgenomen is nog voor de linzen gaar zijn.
- Als de linzen gaar zijn, pureer je de aardappelen (gewoon kapot duwen tegen de rand van je pot, hè), roer je de room eronder en voeg je de spinazie toe.
- Kruid eventueel nog bij met peper (en zout voor de liefhebbers) en dien op met verse (afgebakken ;)) broodjes.
- Smakelijk!