

LINZENCHILI

Vorbereiding: 5 minuten | Totale tijd: 30 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 2 el plantaardige olie
- 500 g witte ui, gesnipperd
- 1 kg champignons, fijngesneden
- 2 el Worcestershiresaus (optioneel - laat weg voor een vegan optie)
- 60 ml tomatenpuree
- 500 g hele rode linzen, afgespoeld
- Chilipoeder/vlokken naar smaak (verschilt per merk)
- 3 tl komijn
- 3 tl paprikapoeder
- 3 laurierblaadjes
- 3 el maple syrup (ahornsiroop)
- 3 teentjes knoflook
- 1,5 l groentebouillon
- 600 g tomatenblokjes uit blik
- 500 ml passata
- peper en zout

Optioneel om te garneren:

- 250 g Cheddar, geraspt (kies voor een plantaardige optie voor een vegan chili)
- bosui, in dunne ringetjes

Bereiding:

1. Doe wat olie in een grote pan op middelhoog vuur en fruit de uien en knoflook licht aan.
2. Voeg de champignons en Worcestershiresaus toe en bak circa 10 minuten, totdat de champignons helemaal warm zijn en beginnen te kleuren.
3. Voeg de tomatenpuree toe en roer goed zodat alles ermee bedekt is. Bak 4 minuten om te ontzuren.
4. Voeg de linzen, chilipoeder, komijn, paprika, laurier, maple syrup en bouillon toe. Roer goed om alles met elkaar te mengen.
5. Voeg de tomatenblokjes en passata toe. Breng aan de kook, zet dan het vuur wat lager en laat 25 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
6. Haal van het vuur en serveer optioneel met wat kaas en bosui als garnering.