

SPAANSE LINZENSTOOF

Vorbereiding: 25 minuten | Totale tijd: 35 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 el olijfolie
- 250 g witte ui, in kleine blokjes
- 500 g wortel, in kleine blokjes
- 125 g bleekselderij, in kleine blokjes
- 60 g knoflook, fijngehakt
- 250 g gedroogde Spaanse chorizo, in blokjes
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 500 g hele rode linzen, afgespoeld
- 2 l kippenbouillon
- 1 laurierblad
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- ½ tl gedroogde tijm
- ¼ tl komijn
- zout en zwarte peper, naar smaak
- 250 g boerenkool of spinazie, fijngehakt
- 60 g verse peterselie, fijngehakt
- knapperig brood (optioneel), om te serveren

Bereiding:

1. Verhit de olie in een grote (braad)pan op middelhoog vuur. Voeg de ui, wortel en bleekselderij goed. Bak 5-7 minuten, of totdat de groente zacht is.
2. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuut, totdat deze begint te geuren. Voeg de chorizo toe aan de pan en bak nog een paar minuten, totdat het vet van de chorizo vrijkomt.
3. Voeg de tomaten toe, en schraap om eventueel bruine stukjes van de bodem van de pan los te maken.
4. Voeg de linzen, bouillon, laurierblad, gerookte paprikapoeder, tijm, komijn en peper toe. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 15-17 minuten sudderen, totdat de linzen zacht zijn, maar nog stevig.
5. Voeg de boerenkool of spinazie toe en bak nog 2-3 minuten, totdat de groente is geslonken.
6. Verwijder het laurierblad. Proef de stoof en breng indien nodig op smaak met extra zout of een kneepje citroensap. Schep de hete stoofpot in kommen en garneer met peterselie. Serveer optioneel met knapperig brood om te dippen.