



## Petit salé aux lentilles - gezouten varkensvlees met linzen

*Rustieke Franse bistrokost: gezouten varkensvlees en rookworst zachtjes gestoofd op een bedje van groene linzen met wortel en ui. Stevig, voedzaam en vol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>90'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

600 gr gezouten varkensschouder of gezouten buikspek  
2 rookworsten  
400 gr groene linzen (bij voorkeur Puy-linzen)  
3 wortelen  
2 uien  
3 kruidnagels

3 teentjes knoflook  
2 laurierblaadjes  
3 takjes tijm  
1 liter groente- of varkensbouillon  
vers gemalen zwarte peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Leg het gezouten varkensvlees minstens 1 uur in een ruime kom koud water om het te ontzouten. Ververs het water halverwege. Giet daarna af en spoel het vlees af.
- 2.** Doe het vlees in een grote pot, overgiet met vers koud water en breng aan de kook. Schep het schuim af en laat het vlees 45 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur.
- 3.** Schil en snij de wortelen in schijfjes van ongeveer 1 cm. Pel een ui en snij hem grof. Pel de tweede ui en prik de 3 kruidnagels erin. Pel de knoflookteentjes en laat ze heel.
- 4.** Spoei de linzen af onder koud stromend water.
- 5.** Doe de linzen, de gesneden wortel, beide uien, de knoflook, de laurierblaadjes en de tijm in een tweede grote pot. Overgiet met de bouillon en breng aan de kook.
- 6.** Neem het voorgedroogde varkensvlees uit de pot en voeg het samen met de rookworsten toe aan de linzenpot. Zorg dat alles onderstaat; voeg eventueel wat extra bouillon of water toe.
- 7.** Laat alles samen op een zacht vuur 35 tot 40 minuten stoven tot de linzen gaar maar nog stevig zijn.
- 8.** Haal het vlees en de worsten uit de pot. Verwijder de ui met kruidnagels, de laurierblaadjes en de tijmtakjes. Snij het vlees en de worsten in grove stukken.
- 9.** Schik de linzen in diepe borden, leg het vlees en de worst erbovenop en werk af met vers gemalen zwarte peper.

**Tip**

Proef de linzen voor u zout toevoegt: het gezouten varkensvlees geeft tijdens het stoven al heel wat zout af aan de bereiding. Bijzouten is meestal niet nodig.

**Lekker met**

Serveer met een snede stevig boerenbrood of een eenvoudige groene salade als tegenwicht voor het stevige stoofgerecht.

**Dranktip**

Een lichte rode wijn uit de Auvergne of de Loire, zoals een Saint-Pourçain of een Sancerre rouge, sluit mooi aan bij de aardse smaken van de linzen en het gezouten varkensvlees.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)