



## Lentejas con chorizo - Spaanse linzenstoof met chorizo

*Een hartverwarmende Spaanse stoofpot van bruine linzen met chorizo, wortel, aardappel en groenten. Dit is klassieke Spaanse huiskost op zijn best: eenvoudig, voedzaam en vol smaak. De chorizo geeft het gerecht zijn karakteristieke rode kleur en kruidige diepte.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

300 gr bruine linzen  
200 gr chorizo, in plakjes  
1 ui, fijngesneden  
2 wortels, in blokjes  
1 middelgrote aardappel, in blokjes

3 teentjes knoflook, fijngehakt  
1 rijpe tomaat, geraspt  
1 theelepel zoet paprikapoeder  
1 laurierblad  
1 liter groentebouillon  
3 eetlepels olijfolie  
zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Spoel de bruine linzen grondig af onder koud stromend water en laat ze uitlekken.
2. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime kookpot.
3. Stoof de ui en de wortelblokjes samen zacht in ongeveer 8 minuten, roer af en toe.
4. Voeg de knoflook en de chorizo toe en bak ze 2 tot 3 minuten mee tot het rode paprikavet uit de chorizo vrijkomt.
5. Roer de geraspte tomaat en het paprikapoeder erdoor en laat het mengsel 2 minuten meebakken.
6. Voeg de uitgelekte linzen, de aardappelblokjes en het laurierblad toe.
7. Schenk de groentebouillon erbij en breng alles aan de kook.
8. Zet het vuur laag en laat de stoof zonder deksel 30 tot 35 minuten zachtjes sudderen tot de linzen gaar en zacht zijn. Roer af en toe en voeg een scheutje water toe indien nodig.
9. Verwijder het laurierblad. Breng op smaak met zout en laat de stoof 5 minuten rusten voor het opdienen.

### Tip

Voeg het zout pas op het einde toe. Zout dat te vroeg wordt toegevoegd kan de schil van linzen taai maken en de gaartijd verlengen.

### Lekker met

Lekker met een snede rustiek brood of een stuk boerenbrood om de saus op te dippen.

### Dranktip

Een stevige Spaanse rode wijn zoals een Rioja Crianza past uitstekend bij de kruidige chorizo en de aardse linzen.