

STOOFPOTJE VAN LINZEN, WORST, TOMAAT EN KRIELAARDAPPELEN

Ingrediënten (4 pers):

- 400g worst
- 600g aardappelen
- 4 uien
- 10g rozemarijn
- 240g tomatenblokjes
- 240g linzen
- 4 el olijfolie
- peper



Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Spoel de aardappelen, schik ze in de oven, besprenkel met olijfolie en gaar 25min in de oven
- Pel de uien, snijd in 4, zet een pan of pot op het vuur met 2el olijfolie en fruit tot ze gaar zijn (ongeveer 20 min)
- Kook de linzen gaar zoals vermeld op de verpakking
- Giet de linzen af, doe er de tomatenblokjes, ui en peper bij
- Snij de worsten in stukken en bak deze gaar in een pan met 1 el olijfolie
- Serveer alles samen in één grote pot

Tasty tip!

Eet je graag linzen? Probeer dit recept dan eens zonder worst, met meer linzen en eventueel met nog wat meer tomaat!