

LINZENSCHOTEL

met varkensvlees



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 2 wortels (200 gram) - 2 sjalotjes - 1 ui - 2 kruidnagels - 1 bouquet garni - 1 liter water - 1 eetlepel worcestersaus - 500 gram varkensbout/varkensvlees - 1 verse rookworst - 400 gram groene linzen - zout en peper

1. Was en schil de wortels en snijd ze in schijfjes van circa 1 cm. Pel de sjalotjes en snijd ze doormidden. Zet de wortels en de sjalotjes even apart.

2. Pel de ui, snijd deze doormidden en prik de kruidnagels erin. Doe de ui, sjalotten en het bouquet garni in de rvs-kom. Voeg 500 ml water, de worcestersaus en het in blokken van 3 cm gesneden varkensvlees toe. Selecteer het programma SUDDEREN.

3. Voeg aan het einde van het programma de plakjes rookworst, de linzen, de plakjes wortels en de rest van het water toe. Het water moet de linzen bedekken.

4. Voeg peper toe en schakel het programma SUDDEREN 45 minuten in. Giet de linsenschotel in een zeef af en doe hem over in een schaal. Voeg zout naar smaak toe.

Cook Expert ■

