Spaanse Linzenschotel met chorizo

Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 gr gedroogde bruine linzen (een nacht laten weken)
- 2 plakjes spek in stukjes gesneden
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 fijngesneden ui
- 3 in stukjes gesneden wortels
- 1 groene paprika in stukjes
- 1 teentje fijngesneden knoflook
- 2 grote fijngesneden vleestomaten
- 2 in stukjes gesneden chorizos (liefst verse zachte chorizo of merquez worstjes)
- 1 laurierblad
- 2 in blokjes gesneden aardappels
- peterselie voor garnering

Bereiding

De olijfolie in een grote pan en op een middelhoog vuur verhitten en daarin de spek in 5-8 minuten lichtbruin bakken. Meer olijfolie, ui en groene paprika toevoegen en ongeveer 5 minuten meebakken tot de groenten zacht beginnen te worden. Dan knoflook, tomaten, chorizo en laurierblad toevoegen en dit mengsel ongeveer 4 minuten laten braden. Ondertussen roeren.

Linzen en water toevoegen. Het water moet ongeveer 2,5 cm minder onder de oppervlakte van de linzen komen te staan. Op een hoge vlam aan de kook brengen.

Als het kookt het vuur laag zetten en 15-20 minuten in een open pan laten sudderen tot de linzen net gaar zijn. De aardappels en wortels erdoorheen scheppen en nog eens 12-15 minuten laten doorkoken totdat de soep/schotel gaar is. Garneren met de peterselie.

Bronvermelding: Eten en Wijntips zomer 2014