



## Petit salé aux lentilles, gezouten varkensvlees met linzen

*Rustieke Franse bistrokost: gezouten varkensvlees en worst 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 buikspek
- 2 stuks gerookte worsten
- 400 gr groene linzen (Puy)
- 3 stuks wortelen
- 2 stuks uien
- 3 stuks kruidnagels

3 teentjes look  
2 stuks laurierblaadjes  
3 takjes tijm  
1 l bouillon  
peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Leg het gezouten varkensvlees een uurtje in koud water om het te ontzouten en giet daarna af.
- 2.** Doe het vlees in een pot met vers water, breng aan de kook en laat 45 minuten zachtjes trekken.
- 3.** Spoel ondertussen de linzen en snij de wortelen in schijfjes en een ui in stukken.
- 4.** Prik de kruidnagels in de tweede gepelde ui.
- 5.** Doe de linzen, wortel, ui met kruidnagel, look, laurier en tijm in een aparte pot en overgiet met de bouillon.
- 6.** Voeg het voorgekookte vlees en de worsten toe en laat alles samen 40 minuten stoven tot de linzen gaar zijn.
- 7.** Snij het vlees en de worst in stukken, schik op de linzen en werk af met wat peper.

---

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