



Fabada-achtige lentejas, Spaanse linzenstoof met chorizo

Een hartverwarmende Spaanse stoofpot van linzen met chorizo en groenten. Een klassieke huiskost die zichzelf bijna kookt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr bruine linzen
- 200 gr chorizo in plakjes
- 1 ui, fijngesneden
- 2 wortels, in blokjes
- 1 aardappel, in blokjes
- 3 teentjes look, fijngehakt

1 rijpe tomaat, geraspt
1 theelepel zoet paprikapoeder
1 laurierblad
1 liter groentebouillon
3 eetlepel olijfolie
1 snuifje zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een ruime pot en stoof de ui met de wortel zacht in ongeveer 8 minuten.
- 2.** Voeg de look en de chorizo toe en bak ze even mee tot het rode vet vrijkomt.
- 3.** Roer de geraspte tomaat en het paprikapoeder erdoor.
- 4.** Doe de gespoelde linzen, de aardappelblokjes en het laurierblad in de pot.
- 5.** Schenk de groentebouillon erbij en breng aan de kook.
- 6.** Laat alles op een zacht vuur zo'n 35 minuten sudderen tot de linzen zacht zijn.
- 7.** Breng op smaak met zout en laat de stoof nog even rusten voor je opdiend.

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