



Hoofdgerechten

Linzenschotel parmentier

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 selderstengels (in kleine blokjes)
800 gram aardappelen (bloemige)
2 wortelen (in kleine blokjes)
180 gram linzen (groene)
1 rode ui (gesnipperd)
250 gram tomatenblokjes (uit blik)
100 gram paneermeel
500 milliliters passata
scheutje melk
1 eetlepel rozemarijn (gedroogde)
tijmtakje (extra om af te werken)
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel paprikapoeder
2 lookteentjes (geperst)
2 laurierblaadjes
nootmuskaat
4 tijmtakjes
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Spoel de linzen onder koud water. Fruit de ui met de look in olijfolie. Voeg de selder en wortelen toe en roerbak 2 minuten. Doe er de linzen, tijm, laurier en rozemarijn bij. Roer er de passata en de blokjes tomaat onder en kruid met het paprikapoeder, cayennepeper en zout. Laat 50 minuten pruttelen onder een deksel tot de linzen zacht zijn.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp ze tot puree. Roer er een scheutje melk en een klontje boter onder. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Schep de linzenstoof in een ovenschaal en strijk glad. Schep er de aardappelpuree bovenop en strijk opnieuw glad. Bestrooi met het paneermeel en zet 10 minuten in de oven totdat de korst goudbruin is. Werk af met extra

tijmtakjes.

Tip:

Bak 300g gemengd gehakt rul en schep dit onder de linzenstoof voor de vleesvariant.

Keukenbenodigdheden

Oven

