



Elvea, een feest uit Italië

Stoofpotje met linzen en worst



Ingredienten voor Personen

| | |
|-------------|--------------------------|
| 800 g | ELVEA Cubetti Peperoni |
| 500 g | linzen |
| | zout |
| 2 eetlepels | olijfolie |
| 4 | worsten |
| 1 | ui |
| 2 | wortels in dunne plakjes |
| 2 stengels | (bleek)selder |
| 1 | groene paprika |
| 2 teentjes | look |
| 1 eetlepel | bloem |
| | geraspte kaas |

Bereiding

- Breng de linzen aan de kook op middelhoog vuur in 1 ½ liter water. Je laat deze koken terwijl je verdergaat met de rest van het recept. Strooi zo'n 1/2 tl zout in het water bij de linzen. Eens het water kookt, zet je het vuur zachter en laat gedurende 20 min sudderen of tot de linzen helemaal zacht zijn. Laat de linzen uitlekken. Proef en voeg eventueel nog wat extra zout toe. Overkook de linzen niet.
- Verwarm je oven voor bij 190°C.
- Smelt ondertussen 1 el boter in een andere grote pot op middelhoog vuur. Bak de worsten tot ze aan alle zijden bruin kleuren gedurende ca. 5 min of langer naargelang het type worst dat je gekozen hebt.
- Haal de gebakken worsten uit de pot en leg ze op een bord.
- Smelt de tweede el boter en voeg de ui, wortelen, selder en groene paprika toe. Kook gedurende ca. 5 min met het deksel op de pot, waarbij je af en toe roert. Kruid met zout. Zodra de groenten zacht zijn en de ui glazig is, voeg je de look toe. Roer en laat nog 2 min verder koken. Strooi de bloem over alles en roer tot de bloem volledig is opgenomen door de groenten en olie.
- Voeg de Cubetti en de gekookte linzen bij de pot en roer goed om alles te mengen. Laat ca. 5 min verder koken, tot het water van de tomaten een beetje is uitgekookt en dikker geworden is.
- Snijd de worsten in hapklare stukken en voeg ze terug toe aan de pot. Roer. Proef en voeg extra zout toe indien nodig. Je kan het stoofpotje nu al serveren of ervoor kiezen om er je favoriete geraspte kaas over te strooien. In dat geval gratineer je het stoofpotje in de voorverwarmde oven gedurende 20 min of tot





Elvea, een feest uit Italië

de kaas gesmolten is

