

Lunch



voor ± 3-4 personen



PITTIGE RODE LINZEN MET TOMAAT EN GROENE PEPER

200 gr biologische rode linzen

1 biologische groentebouillonblokje

200 ml biologische kokosmelk

2 eetlepels biologische gele curry pasta

100 ml biologische kookroom

1 biologisch stokbrood

3 biologische tomaten

bosje verse koriander

1 biologische groene peper

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische ui

vers gemalen chilipeper en zout

BEREIDING

Snipper de ui en snij de helft van de groene peper in plakjes en de andere helft fijn. Doe de olijfolie in de pan en fruit de ui en het fijn gesneden deel van de groene peper aan. Doe de gele curry erbij en bak deze nog even mee. Snij ondertussen de tomaten in blokjes en voeg dit samen met de rode linzen bij het ui-pepermengsel. Bak het 2 minuten en voeg dan 200 ml water toe en het bouillonblokje. Zorg dat het blokje goed oplost. Roer het door elkaar en laat het 20 minuten zachtjes koken. Voeg daarna de kokosmelk toe en roer het goed door. Snij het stokbrood en bak beide kanten in een grillpan goudbruin. Snij als laatst de koriander grof, pak de kommen en schep de pittige linzen erin. Garneer elke kom met een scheutje room, een handje verse koriander en wat plakjes groene peper en maal er als finishing touch nog wat verse chilipeper overheen. Serveer het brood ernaast.