

# Linzen



## Hoofdgerecht

Combi

**4 personen**

**Land:** Wereldkeuken

**Bereidingstijd:** 60 minuten.

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 300 gr gedroogde Du Puy linzen
- 2 teentjes knoflook
- 2 rode uien
- 1 halve rode kool
- 200 gr blauwe druiven
- 4 eetlepels dragonazijn (en nog wat extra voor erna)
- 4 eetlepels olijfolie
- verse of gedroogde dragon om eroverheen te doen
- 200 gr gorgonzola
- peper
- zout

## Bereidingswijze

1. Kook de Du Puy linzen in ruim kokend water met wat zout in 40 minuten gaar.
2. Snijd ondertussen de ui in dunne halve ringen en zet ze met de vier el dragonazijn minimaal 10 minuten apart. Verbrokkel de gorgonzola en zet apart. Halveer de druiven en zet apart.
3. Snijd de halve rode kool doormidden, ontdoe hem van het harde gedeelte en snijd de kool in hele dunne reepjes.
4. Hak de 2 tenen knoflook fijnen fruit 30 seconden in de olijfolie. Voeg dan de rode kool toe en roerbak een paar minuten, hij moet nog wel knapperig blijven! Doe dan de uien, de linzen en de druiven bij de rode kool en roerbak het geheel nog een minuut of 3.
5. Breng op smaak met zout en peper en voeg zo nodig nog een beetje olijfolie en dragon azijn toe. Schep direct op de borden en garneer met de verbrokkelde gorgonzola en dragon.

## Tenslotte

Met linzen kun je eindeloos variëren, iets wat ik dan ook vaak doe. Salades, curry's of soepen zijn allemaal prima aan mij besteed. En daarnaast vind ik linzen die zo uit een blikje komen ook erg lekker. Hier een voorbeeld. Voor **Linzen met tomaten** begin je met de gedroogde tomaten. Verwarm de oven tot 130 °C. Snijd 5 pomodorie of romatomaten in vieren en leg de parten op de velkant op een bakplaat. Verdeel 8 takjes tijm erover. Besprenkel ze met 1 el olijfolie en 2 el dikke balsamicoazijn (crema di balsamico) en bestrooi met wat zout. Zet ze 1 1/2 uur in de oven tot ze half gedroogd zijn. Gooi de tijm weg en laat de tomaatjes iets afkoelen, bewaar het uitgelopen vocht. Doe ondertussen 1 kleine rode ui in flinterdunne ringen in een middelgrote kom. Giet 1 el rode wijnazijn erover en bestrooi met zeezout. Roer alles door en laat de ui 10 minuten staan zodat hij zachter wordt. Warm de linzen uit 2 blikjes van ca. 400 gr op in een steelpan. Laat ze in een zeef uitlekken en meng ze nog warm door de ui. Voeg ook 3 el olijfolie, 1 fijngehakte knoflook en zwarte peper toe. Meng alles en laat afkoelen. Schep als de linzen koud zijn er 3 el fijngesneden peterselie, 3 el bieslook fijngeknipt en 4 el fijngehakte dille door. Proef en voeg zo nodig nog wat zout en peper toe. Stort de linzen als een berg op een groot bord of platte schaal en doe de tomaten en 80 gr milde gorgonzola in grove stukjes erbij. Sprengel het tomatenvocht erover en dien de linzen op met lekker brood.

Tenslotte **Dahl Madras** mijn favoriete Indiase linzen recept. Meng 1 theelepel korianderpoeder, 1 theelepel kurkumapoeder, 1 theelepel komijnpoeder, 2 theelepels chilipoeder, 1 theelepel zout en 1 theelepel curry massala poeder samen met 2 el azijn tot een pasta. Spoel 250 gr linzen grondig schoon en laat uitlekken. Smelt 50 gr ghee of geklaarde boter in een zware pan, doe er 1 geschilde en in ringen gesneden ui en 3 in plakjes gesneden knoflook bij en laat zachtjes gaar fruiten. Voeg er de specerijenpasta aan toe en laat onder voortdurend roeren nog 5 minuten op het vuur. Roer er de linzen bij en laat onder voortdurend roeren 3 minuten bakken. Meng er 650 ml water bij en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat 30 tot 40 minuten sudderen, tot het kookvocht een gele bouillon is geworden en linzen goed gaar zijn. Strooi voor het opdienen verse koriander over de dahl.