



LINZENSCHOTEL MET SALAMI, SPINAZIE EN POMODORI TOMAATJES

4 personen | 25 minuten

1 Stegeman mild gekruide salami
2 sjalotten
2 stengels bleekselderij
2 tenen knoflook
2 theelepels venkelzaad
400 gram linzen (uit blik)
400 gram kikkererwten (uit blik)
200 gram spinazieblaadjes
250 gram pomodori tomaatjes

1. Snijd de salami in kleine blokjes, pers de tenen knoflook, pel en snipper de sjalotten, snijd de bleekselderij in stukjes en halveer tot slot de pomodori tomaatjes.

2. Verhit een koekenpan zonder olie, rooster de venkelzaadjes 2 minuten rondom en haal ze uit de pan. Verhit in dezelfde pan een scheutje olijfolie en bak de salami op hoog vuur in 3 minuten knapperig. Haal de salami met een schuimspaan uit de pan en bewaar op een bordje.

3. Voeg aan dezelfde pan weer een scheutje olie toe en fruit de ui en de bleekselderij 3 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog 2 minuten mee. Voeg de linzen, de kikkererwten en de pomodori tomaatjes toe en verwarm 5 minuten mee. Schep tot slot de spinazie door het bonenmengsel en verwarm mee, tot de blaadjes slinken.

4. Voeg de gebakken salami aan de linzenschotel toe, roer goed door en verdeel over 4 borden.