Linzen met curry, pinda's en spek

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

100 g spekblokjes

De spekblokjes zonder vet in een pan met anti-aanbaklaag aanbraden.

150 g Le Puy-linzen

1 bosje bosuien

1 el currypasta, geel

1 el pindakaas

200 ml water

1 tl zout

Het water, de pindakaas en de currypasta met elkaar mengen en in de porseleinen vorm gieten. De bosuien in fijne reepjes snijden en samen met de overige ingrediënten toevoegen aan de linzen. De aangebraden spek toevoegen. De porseleinen vorm op het rooster in de gaarruimte plaatsen. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 45 Mins

½ citroen

zout

peper

4 peterseliestengels

De citroen wassen, de schil raspen en de citroen uitpersen. De gestoomde linzen met zout en peper kruiden en met de citroenschil en het citroensap op smaak brengen. De peterselie fijn hakken en toevoegen.

Tips

Het gerecht kan ook koud met een salade worden geserveerd.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019