



Kruidige linzenstoof met kokosmelk en rode ui

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 ½ rode ui
- 🥕 1 el natuurazijn
- 🥕 165 ml water
- 🥕 2 scharreleieren
- 🥕 100 g pastinaken
- 🥕 5 g verse gember
- 🥕 1 teen knoflook
- 🥕 25 g ongezouten roomboter
- 🥕 ½ el nandan masala
- 🥕 50 g rode linzen
- 🥕 100 ml kokosmelk
- 🥕 150 g verse spinazie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui in dunne halve ringen en meng met de azijn en 1 el water.
2. Kook ondertussen de eieren in 7 minuten hard.
3. Giet af, laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer.
4. Schil ondertussen de pastinaak en snijd in blokjes van 1 cm.
5. Schil de gember en snijd samen met de knoflook fijn.
6. Verhit de boter in een braadpan en bak de knoflook en gember 1 minuut.
7. Voeg de masala, linzen en pastinaak toe en bak 1 minuut.
8. Voeg de kokosmelk en de rest van het water toe en breng aan de kook.
9. Laat ca. 15 minuten zachtjes koken tot de linzen gaar zijn.
10. Roer de spinazie erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Serveer de stoof met de gehalveerde eitjes en de rode ingelegde ui.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

