

MARLEY SPOON



Kruidige merguezworstjes

met linsensalade en cranberrychutney



ca. 25min



2 personen

Merguezworstjes vind je veel in de Noord-Afrikaanse keuken. Ze worden gemaakt van lams- of rundvlees en gekruid met harissa. Daarnaast zit er vaak komijn, paprika, knoflook, olijfolie en peper in. Geen wonder dus dat de worstjes worden bejubeld om hun volle, kruidige smaak. Probeer onze merguezworstjes gemaakt van rundvlees met deze linsensalade en een chutney van ui en zoete cranberry. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 zakje grove mosterd
- 1 runderbouillonblokje
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 blik groene linzen
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 citroen
- 1x merguezworstjes ¹
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- zeef
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 649.0kcal, vet 33.6g, eiwit 31.4g, koolhydraten 47.8g



1. Bouillon maken

Pel en halveer de **ui**, hak **een helft van de ui** fijn. Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **gehakte ui** in 2-3min glazig. Voeg dan de **mosterd**, een **verkruideld bouillonblokje** en 300ml water toe, roer door en breng alles aan de kook.



2. Groenten voorbereiden

Schil evt. de **wortel** en snijd deze in kleine blokjes. Snijd de **bleekselderij** ook in kleine blokjes. Voeg de **groenten** aan de **bouillon** toe en kook 4-5min mee. Giet de **linzen** af en voeg ze dan ook aan de **bouillon** toe. Kook de **linzen** en **groenten** nog ca. 5min tot de **groenten** beetgaar zijn. Giet evt. af en laat de **linzen** en **groenten** uitstomen.



3. Chutney voorbereiden

Hak de **rest van de ui** fijn. Hak de **cranberry's** grof.



4. Chutney maken

Verhit 1-2el olie in een middelgrote koekenpan en bak de **ui** en **cranberry's** 2-3min tot ze goudbruin zijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Voeg **1tl citroenrasp** en **2el citroensap** aan de cranberrypan toe en kook 1-2min tot het merendeel van het **sap** is verdampt en de **ui** zacht is. Breng de **chutney** evt. op smaak met een snuffje suiker.



5. Worstjes bakken

Doe de **chutney** in een schaalteje en veeg de pan schoon. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte pan op hoog vuur en bak de **merguezworstjes** in 5-6min rondom goudbruin en gaar. Hak de **peterselie** grof.



6. Serveren

Doe de **linzen** en **groenten** met **1el citroensap**, **helft van de peterselie**, 1el olijfolie, zout en peper in een kom en hussel om. Schep de **linzensalade** op en serveer hem met de **worstjes** en **chutney**. Bestrooi met de **rest van de peterselie**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  **#marleyspooning**