

MARLEY SPOON



Kruidige merguezworstjes

met linsensalade en cranberrychutney



ca. 25min



Voor 3-4 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

- 2 rode uien
- 2 zakjes grove mosterd
- 1 runderbouillonblokje
- 2 wortels
- 4 stengels bleekselderij ⁹
- 2 blikken groene linzen
- 2 zakjes 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
- maatbeker
- grote koekenpan
- grote kookpan

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 599.0kcal, vet 29.5g, eiwit 31.1g, koolhydraten 45.3g



1. Bouillon maken

Pel en hak **1 ui**. Verhit 1el olijfolie in een grote kookpan en bak de **gehakte ui** in 2-3min glazig. Voeg dan de **mosterd**, een **verkruideld bouillonblokje** en 500ml water toe, roer door en breng alles aan de kook.



2. Groenten voorbereiden

Schil evt. de **wortels** en snijd ze 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

Pel en hak de **2e ui** fijn. Hak de **cranberry's** grof.



4. Chutney maken

Verhit 1-2el olie in een grote 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 snufje suiker.



5. Worstjes bakken

Doe de **chutney** in een schaalje 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 **linsensalade** 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