

LINZEN SLOPPY JOES

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 35 minuten | Porties: 10

Comfort food: een warme, lekkere klassieker, maar dan zonder vlees (niet dat je het zult missen) – met paprika, ui, knoflook, linzen en tomaten, gestoofd met bruine suiker, mosterd, Worcestershiresaus en een vleugje chili, geserveerd in een warm, zacht broodje.

Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 100 g rode paprika, fijnggehakt
- 200 g gele ui, gesnipperd
- 25 g knoflook, fijngehakt
- 1 kg hele rode linzen, gekookt
- 30 g tomatenpuree
- 250 ml ketchup
- 125 ml groentebouillon
- 1 el bruine suiker
- 2 tl Dijon mosterd
- 1 tl chilipoeder
- 2 tl Worcestershiresaus
- ½ tl zwarte peper, fijngemalen
- 10 hamburgerbroodjes, om te serveren

Instructies:

1. Verwarm olie in een grote braadpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de paprika, uien en knoflook aan tot ze geur afgeven en de ui glazig wordt.
2. Voeg de linzen en tomatenpuree toe. Roer goed om het gelijkmatig te verdelen en de tomatenpuree te garen.
3. Voeg ketchup, bouillon, suiker, mosterd, chili, Worcestershiresaus en peper toe. Roer goed om te mengen en laat 10-15 minuten koken om het goed te verhitten en de saus te laten indikken.
4. Warm serveren op geroosterde hamburgerbroodjes.