



Merguezworstjes van rundvlees

met gestoofde linzen en cranberrychutney



ca. 25min



2 personen

Merguezworstjes vind je veel in de Noord-Afrikaanse keuken. Ze worden gemaakt van lams- of rundvlees, dat op smaak is gebracht 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 fijne zoete uienchutney.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan

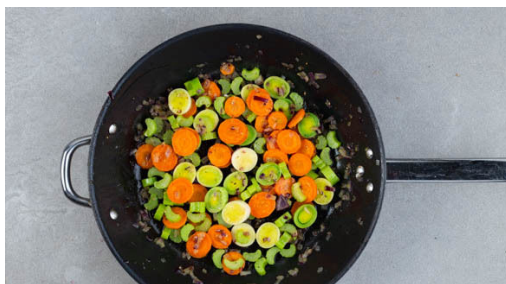
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 743kcal, vet 42.1g, koolhydraten 52.7g, eiwit 33.2g



1. Groenten bakken

Pel en halveer de **ui**, hak **een helft** fijn. Snijd de **wortel** en **bleekselderij** in dunne schijfjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Bak de **prei**, **wortel**, **bleekselderij** en de **gehakte ui** 2-3min, totdat de **ui** glazig is en de **groenten** iets zachter zijn.



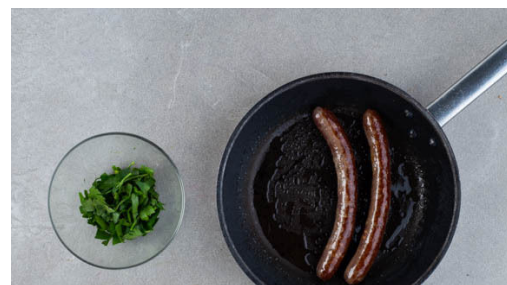
4. Chutney maken

Verhit 1-2el olie in een middelgrote koekenpan en bak de **ui** en **cranberry's** 2-3min tot ze goudbruin zijn. Voeg er dan **1tl citroenrasp** en **2el citroensap** aan toe en schep om. Stoof 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.



2. Linzen toevoegen

Voeg dan de **mosterd**, de **helft van het bouillonpoeder** en 300ml heet water toe. Roer door en breng het geheel aan de kook. Laat 4-5min zachtjes pruttelen. Giet de **linzen** af en voeg ze ook aan de **stoof** toe. Kook de **linzen** en **groenten** nog ca. 5min tot ze beetgaar zijn.



5. Worsten bakken

Doe de **chutney** in een schaal 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.



3. Chutney voorbereiden

Hak de **rest van de ui** fijn. Hak de **cranberry's** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Peterselie toevoegen

Roer de **helft van de peterselie** door de **linzenstoof** en breng hem dan op smaak met **1el citroensap**, 1el olijfolie en zout en peper naar wens. Schep de **linzen** op en serveer met de **worstjes** en **chutney** bovenop. Bestrooi met de **rest van de peterselie**.