

Veggie stoofpotje met linzen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
700 gram aardappelen (in blokjes)
4 wortels (in plakjes)
2 pastinaken (in plakjes)
2 eetlepels currypoeder
1 l groentenbouillon
100 gram groene linzen
1 bosje koriander
1 potje yoghurt
naanbrood (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

1. **Verhit de olie in een grote, diepe braadpan (het liefst van gietijzer). Fruit hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de aardappelen, wortels en pastinaken toe. Laat ze mooi goudbruin bakken. Breng op smaak met het currypoeder en overgiet met de bouillon. Breng aan de kook.**
2. **Voeg de linzen toe en zet het vuur zachter.**
3. **Doe het deksel op de pan en zet de pan gedurende 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
4. **Werk af met de koriander en de yoghurt.**
5. **Serveer met het opgewarmde naanbrood.**