

Linzenschotel met tomaat; Lekker vegetarisch

Linzenschotel met tomaat is gebaseerd op onze maandelijkse #foodblogswap van hobby en professional foodies. Altijd leuk om in elkaars "keuken" te kijken en dan hier je eigen draai aan te geven. Deze keer was ik weer gekoppeld aan Anja van [Anja's foodblog](#). Ook op haar blog kom je veel gerechten tegen met peulvruchten. En zoals jullie wellicht weten, ook 1 van mijn favorieten. Dus de keuze was snel gemaakt, het werd deze keer [deze linzen met tomaat en lente-ui](#). Met een twist heb ik hier een lauwwarme schotel van gemaakt; perfect voor een zomerse dag als maaltijd salade of als bijgerecht voor de BBQ.

Bereidingstijd: ongeveer 30 minuten (afhankelijk van de kooktijd van de linzen)

Ingrediënten

- 100 gram gedroogde linzen
- 1 sjalot
- 3 a 4 gedroogde tomaatjes
- 1 teentje knoflook
- 8 a 10 cherrytomaatjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel Toscaanse kruiden (of een andere kruidenmix welke jij lekker vindt)

Bereiding linzenschotel met tomaat

1. Kook de gedroogde linzen in 20-30 minuten beetgaar.
2. Spoel ze koud af (zodat ze niet doorgaren) en zet ze apart.
3. Snij de sjalot in hele dunne reepjes en de knoflook heel fijn.
4. Verwarm de olijfolie in een kleine koekenpan en bak de sjalot en knoflook op laag vuur zacht.
5. Voeg de kruiden en fijngesneden zongedroogde tomaatjes toe.
6. Snij ondertussen de tomaatjes in 2-en of 4-en.
7. Voeg de tomaatjes de laatste minuut bij de uien/knoflook om goed door te warmen en iets zachter te worden (niet tot pap laten smoren).
8. Meng nu alles goed door elkaar en laat de linzen lauwwarm worden.

Serveer dit simpele maar o zo heerlijke gerecht met wat rucola.

En ben je net zoals wij, dol op linzen, kijk dan eens op [deze zomerse Griekse lizensalade](#), ook vegetarisch.