

Linzenpastei met champignonsaus

Ingrediënten

- 400 gram linzen
- 2 blaadjes laurier
- 2 theelepels tomatenpuree
- 4 uien
- 2 eetlepels olie
- 4 eetlepels paneermeel
- 2 kleine eieren
- zout en peper
- 100 gram gemalen kaas
- 400 gram champignons
- majoraan
- 50 gram boter
- 40 gram bloem
- citroensap
- eventueel knoflook

Werkwijze

1. Week de linzen eventueel een paar uur. Kook ze in water in 60 minuten gaar met de laurier, de tomatenpuree en eventueel knoflook.
2. Verwarm de oven voor op stand 5.

3. Fruit de ui in de olie. Voeg paneermeel toe en laat dit meebakken. Voeg het bij de linzen. Roer er een losgeklopt ei en zout door. Schep de linzen in een beboterde vorm. Strooi er kaas over. Zet dit 30 minuten in de oven.
4. Was de champignons en hak ze fijn. Fruit de ui met de majoraan in de boter. Voeg de bloem toe en daarna 2 deciliter water, peper, zout en citroensap.
5. Serveer de saus bij de linzen.
6. Lekker met een salade.