

Linzenballetjes met tomatensaus en gepocheerde eitjes



Ingrediënten voor 4 personen

400 g linzen (blik, gespoeld en uitgelekt)
2 sjalotten (gepeld en fijngesneden)
1 ei
50 g broodkruim (van oud of geroosterd brood)
1 kl garam masala
1 handvol bladpeterselie, fijngehakt
peper en zout
olijfolie

VOOR DE SAUS

1 sjalot (gepeld en fijngesneden)
2 teentjes look, geperst
1 prei (gespoeld en fijngesneden)
250 g champignons (in partjes)
250 g spinazie
500 ml passata
4 eieren
peper en zout
1 kl ras el hanout
1 kl gerookte paprika
olijfolie

Werkwijze

1. Maak de balletjes. Mix in een blender de linzen, de sjalot, het ei en het broodkruim tot een puree. Kruid met de garam masala, peterselie peper en zout. Vorm balletjes, laat de balletje even opstijven in de koelkast.
2. Maak de saus. Stoof de sjalot, look de prei en de champignons in een beetje olijfolie glazig. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Giet de passata erbij en laat een kwartiertje sudderen. Kruid met ras el hanout, gerookte paprika, peper en zout.
3. Bak de balletjes in wat olie in een pan mooi bruin,
4. Maak kuiltjes in doe de tomatensaus en doe de eitjes erin.
5. Laat nog 10 minuten verder garen.