



CORAL CRUSH

Vurige lizenspread met zongedroogde tomaten

INGREDIËNTEN

- 100 gram koraallinzen (oranje linzen)
- 6 koffielepels tomatenpuree
- 12 zongedroogde tomaatjes (100 gram)
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 1 koffielepel chilivlokken
- een snuifje zout

BEREIDING

- Kook de koraallinzen in 350 milliliter licht gezouten water gedurende 10 minuten. Giet af.
- Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes.
- Voeg alle ingrediënten samen en mix kort tot een spread.

