

## Linsgryta med äpple



**Typ av maträtt : Tilbehör**

**Bonduelleprodukter som används : Linser 3 kg**

**Förberedelsetid : 15'**

**Tillagningstid : 10'**

**Antal portioner : 10**

### **Ingredienser :**

Linser i påse Bonduelle Food service 1,5kg  
Schalottenlök 150 gr  
Solrosolja 1 dl  
Smör 30 gr

Hönsbuljong 1 l  
Grädde 1,5 dl  
Äpplen av typ "Granny Smith" 150 gr

Lagerblad 1 st  
Salt  
Vitpeppar

### **Tillredning :**

Hacka schalottenlöken fint och låt den svettas i stekpanna.  
Tillsätt hönsbuljong och lagerblad och reducera till hälften.  
Smaka av och tillsätt grädden samt de avrunna linserna.  
Skär äpplena i klyftor och stek dem gyllenbruna i smör.  
Arrangera linserna i en gryta och placera äppelklyftorna ovanpå.

**TIPS : Garnityr som passar utmärkt ihop med ljust kött eller grillad fisk.**