

# Reerug met gemarineerde linzen

---



## Ingrediënten voor 2 personen

- 1 klein blikje linzen (Bonduelle)
- 1 borrelglasje Drambui
- half glas rode wijn
- 2 reerugfilets
- 2 plakjes ontbijtspek

## Bereiden

Leg de plakjes ontbijtspek op een schaalte en laat het in 2 minuten in de magnetron knapperig worden (800 watt). Laten uitlekken op keukenpapier. Doe de linzen met de Drambui in een pannetje en verwarm het ongeveer 10 minuten op laag vuur. Af en toe roeren. Doe de rode wijn erbij en het vuur uit. Even goed mengen en afgieten. Houd apart.

Verhit de olie in een pan en bak de reerugfilets aan iedere kant 2 minuten. Haal uit de pan, bestrooi met zout en peper uit de molen en laat 5 minuten rusten in aluminiumfolie. Maak de linzen weer warm. Doe ze in een diep bord. Trancheer de reerug en leg dat op de linzen. Maak af met het knapperige spek. Eet smakelijk.

