**Tajine met paddestoelen en paprika (en evt linzen)**

Nodig:

peper

zout

2 el olijfolie

2 teentjes knoflook, fijngehakt

250 gr oesterzwammen, in stukken

250 gr shii-takes, in stukken

250 gr champignons, in stukken

250 gr kastanje champignons, in stukken

1 gele paprika, in repen

1 groene paprika, in repen

rode paprika, in repen

1 tl paprikapoeder

1 tl gemberpoeder

1 blik (400g) linzen, uitgelekt en afgespoeld

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een tajineschaal en bak de knoflook en de paddestoelen 5 minuten. Voeg de paprika's, het paprikapoeder, gemberpoeder en peper en zout toe. Zet het deksel op de tajine en stoof het geheel 30 minuten. Schep hierna de linzen door de groenten, zet het deksel terug en stoof alles nog 5 minuten.