



Κόκκινες φακές, λαδερές με σπανάκι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά

Φυλάσσουμε τις φακές καλυμμένες στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

- 1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 καρότο, ψιλοκομμένο
- 1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 1 κ.σ. ντοματοπελτέ
- 1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
- ½ κύμινο
- ½ κ.γλ. κουρκουμά
- 200 γρ. κόκκινες φακές
- 1 λίτρο νερό, καυτό

[2 κύβους Ζωμός Λαχανικών Maggi](#)

- 250 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 200 γρ. σπανάκι, πλυμένο και χοντροκομμένο
- 7-8 κλωναράκια μαιντανό, ψιλοκομμένο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- 1) Φτιάχνουμε το ζωμό. Σε μία κανάτα ανακατεύουμε το νερό μαζί με τους [κύβους Ζωμός Λαχανικών Maggi](#) μέχρι να διαλυθούν.
- 2) Ρίχνουμε σε μεγάλη κατσαρόλα 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο, τον τοματοπελτέ, τα μπαχαρικά, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τις φακές, και σοτάρουμε για 1-2 λεπτό.
- 3) Περιχύνουμε με τον ζωμό από τους [κύβους Ζωμός Λαχανικών Maggi](#) και τις τριμμένες ντομάτες ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για 15 λεπτά. Προσθέτουμε το σπανάκι και τον μαιντανό και μαγειρεύουμε άλλα 15 λεπτά.



- 4) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε, κλείνουμε το καπάκι κι αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά.