



Linzensalade met feta en rode ui

*Stevige groene linzen met feta, rode ui en verse kruiden in een pittige mosterddressing.
Vullend en eiwitrijk.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Salade

Ingrediënten

- 250 g groene linzen (Puy)
- 1 rode ui
- 150 g feta
- 200 g kerstomaten
- 1 handvol platte peterselie
- 3 el olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- 1 kl mosterd
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Spoel de linzen grondig onder koud water. Kook ze in ruim ongezouten water gedurende 20 tot 25 minuten tot ze beetbaar zijn. Giet af en laat op kamertemperatuur afkoelen.
2. Snipper de rode ui fijn. Halveer de kerstomaten. Hak de peterselie grof.
3. Klop in een kommetje de olijfolie, rode wijnazijn en mosterd tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.
4. Meng de lauwe linzen met de rode ui, kerstomaten en peterselie. Schep de dressing erdoor en meng alles goed.
5. Verkruiemel de feta over de salade net voor het serveren.

Tip

Voeg de dressing pas toe als de linzen iets zijn afgekoeld maar nog lichtjes warm zijn. Zo nemen ze de smaken beter op.

Lekker met

Lekker als hoofdgerecht met een snede volkorenbrood, of als bijgerecht bij gegrild vlees of vis.

Dranktip

Een frisse, droge rosé of een lichte Griekse witte wijn past goed bij de zilte feta en de kruidige dressing.