

Linzensalade

Een salade die weer net even anders is!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 3
Bereidingstijd: 15 minuten

Een salade die weer net even anders is!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Bereidwijze

1. Bak de krieltjes in een beetje olijfolie en kruid ze met wat pimenton, peper en zout.
2. Spoel in de tussentijd de linzen om en laat ze uitlekken.
3. Doe een geperst teentje knoflook, de azijn, citroensap en de olijfolie door elkaar en meng door de linzen, brokkel hier de feta overheen of gebruik feta blokjes.
4. Verdeel de sla over een bord, doe hier bovenop de linzensalade samen met wat extra dressing van de linzen, zongedroogde tomaatjes, krieltjes en avocado.

TIP De krieltjes kun je ook prima koud eten!

Ingrediënten

- 1 blik linzen
- Handjevol zongedroogde tomaatjes
- Zakje botersla
- 200 gram krieltjes
- 1 avocado
- 100 gram feta
- 3 el Betis bakolijfolie
- Peper en zout
- 2 el rode wijn azijn (cider- of tomaatazijn kan ook)
- 2 el citroensap
- 5 el olijfolie (bijvoorbeeld onze Siciliaanse of Toscaanse)
- 1 teentje knoflook
- zout & peper

accessoires