LINZENSALADE MET TAHINIVINAIGRETTE

INGREDIËNTEN

De linzensalade

- 1stengel citroengras (optioneel)
- 1 kop groene linzen
- ½ kop spliterwten
- Peper en zout
- 2 laurierblaadjes
- 1 el natuurlijke groentebouillon (herbamare)
- Enkele eetlepels olijfolie
- 1 rode ui, fijngenseden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 2 stengels selderij, fijngesneden
- ½ venkel, fijngesneden
- ½ rode zoete peper, fijngesneden

De tahinivinaigrette

- ½ el appelazijn.
- 1/3 kop olijfolie
- 1 el mosterd
- Peper en zout
- ½ koffielepel kurkuma
- 1 el tahini
- 1 el honing of ahornsiroop
- 6-8 el sojaroom

De afwerking

- Verse dille
- Verse koriander

BEREIDING

1. Verwijder de buitenste bladen van he citroengras en kerf ze in met een mes. Spoel en kook de linzen en de spliterwten in gezouten water, samen met de laurierblaadjes, het citroengras en de groentebouillon.
2. Verhit de olijfolie in een pan en roerbak hierin de ui, de knoflook, de selderij, de venkel en de zoete peper. Kruid met peper en zout.
3. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en proef. Kruid wat bij indien nodig.
4. Meng de uitgelekte linzen en erwten met de groenten en serveer met de tahinivinaigrette en de verse kruiden.

Eet smakelijk!

TIP

- De spliterwten kan je ook vervangen door linzen.
- Deze salade is ook erg lekker met krielaardappeltjes die je gewoon mee kan bakken in de pan!