

Linzensalade met wortel, radijs, mosterddressing & geitenkaas



Er lekker, subtiel van smaak, is deze linzensalade, van Beluga-linzen. En houd je wat over, dan is dat perfect als lunch de volgende dag!.

Ingredienten:

250 gram zwarte Belugalinzen
2 eetlepels grove mosterd
4 eetlepels zonnebloem- of koolzaadolie
4 eetlepels appelazijn
zout en peper
1 bos bospeentjes
1 bosje (witpunt)radijs of 150 gram rettich
12 sprietjes bieslook
1 appel
100 gram feta, zachte geitenkaas of mozzarella

Kook de linzen in circa 20 minuten beetgaar. Spoel ze af en laat ze goed uitlekken.

Klop een dressing van de mosterd, azijn en olie en breng op smaak met zout en peper.

Schrap de bospeen schoon en snijd ze in dunne diagonale plakjes. Was de radijs of rettich, snijd de radijs in plakjes of de rettich in blokjes. Knip de bieslook fijn.

Meng de dressing, wortel, radijs of rettich door de nog warme linzen.

Snijd de appel in kleine blokjes. Doe hetzelfde met de kaas. Meng de bieslook, appel en kaas op het laatst door de afgekoelde salade.

Serveer de linzensalade op kamertemperatuur.