



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 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- 1 theelepel mosterd
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Spoel de linzen en kook ze 20 à 25 minuten in ruim ongezouten water tot ze beetgaar zijn. Giet af en laat afkoelen.
2. Snipper de rode ui fijn en snij de kerstomaten in helften.
3. Hak de peterselie grof.
4. Klop een dressing van olijfolie, azijn, mosterd, zout en peper.
5. Meng de lauwe linzen met de ui, tomaat en peterselie en schep de dressing erdoor.
6. Verkruimel er de feta over net voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)