



Linzensalade met geroosterde biet en geitenkaas

Aardse Franse linzensalade met zoete geroosterde biet en romige geitenkaas. Eiwitrijk en verzadigend, perfect als lauwwarme lunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Salade

Ingrediënten

- 250 gr groene of Puy-linzen
- 3 rode bieten (rauw)
- 150 gr zachte geitenkaas
- 1 rode ui
- 50 gr walnoten
- 1 handvol verse peterselie

5 el olijfolie
2 el rodewijnazijn
1 tl mosterd
1 tl honing
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de bieten, snijd ze in partjes, meng met wat olijfolie en zout en rooster ze 30 tot 35 minuten tot ze zacht zijn.
2. Kook de linzen intussen in ongeveer 20 minuten beetgaar in ruim water zonder zout. Giet af en laat iets afkoelen.
3. Rooster de walnoten kort in een droge pan tot ze geuren en hak ze grof.
4. Snipper de rode ui fijn en hak de peterselie.
5. Klop een dressing van olijfolie, rodewijnazijn, mosterd, honing, zout en peper.
6. Meng de lauwwarme linzen met de ui, de dressing en de helft van de peterselie.
7. Schep de geroosterde biet erdoor, verkruimel de geitenkaas erover en werk af met walnoten en de rest van de peterselie.

Ontdek meer recepten op kookpot.be