



## Linzenbrood met groene salade

### Ingrediënten:

#### Voor het linzenbrood:

- 250 gram gekookte linzen (groene of zwarte)
- 250 gram speltmeel
- 4 eieren
- 1 grote ui gesnipperd
- 1 rode paprika gesneden
- Een of twee tenen knoflook
- Peper en zout naar smaak
- Djinten (gemalen komijnzaad)
- Gesnipperde bieslook en verse koriander
- 2 volle eetlepels bakpoeder

#### Voor de salade:

- Sla naar keuze
- 125 ml olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 theelepel lijnzaadolie
- 1 theelepel (grove) Dijonmosterd

### Bereiding

Linzenbrood: Meng de gekookte linzen met het meel, zout en peper, ui, paprika, knoflook, peper, zout, djinten en kruiden. Voeg de eieren toe en het bakpoeder. Goed doorelkaar mengen. Doe het mengsel in een cakeblik bekleed met bakpapier en bak voor ongeveer een uur in een voorverwarmde oven op 180 graden. Let op dat de bovenkant niet te donker wordt. Met dit brood doe je uiteraard even omdat je een heel brood maakt, maar dit is uitstekend als snack voor op andere dagen. Het blijft in de koelkast prima een aantal dagen houdbaar. En je kan plakjes invriezen.

Salade: Doe alle ingrediënten in een ruime kom en roer flink met een vork tot een egale emulsie ontstaat. Voor een kruidendressing voeg je aan deze dressing 1 eetlepel fijngehakte verse kruiden toe. Je kunt basilicum, verse tijm, oregano, of platte peterselie gebruiken; net wat je lekker vindt. Om een knoflookdressing te maken, neem je de basisdressing en voeg je er 1 geperste knoflookteen aan toe. Laat de saus met de knoflook enkele minuten staan, zodat de knoflooksmak goed kan intrekken.

