



## **Linzensalade met tomatenchips**

### **Ingrediënten salade:**

#### **Voor 4 personen**

- 200 gr Du Puy linzen (of andere groene of bruine linzen)
- 1 gesnipperde rode ui
- 1 eetl rode wijnazijn
- 1 theel Zeezout en versgemalen peper
- 7 eetl olijfolie extra vergine
- 1 flinke teen fijngesneden knoflook
- 3 eetl fijngesneden bieslook
- 3 eetl fijngesneden dille
- 3 eetl fijngesneden platte peterselie
- 100 gr gemengde sla
- Balsamico azijn
- 100 gr verse mozzarella

### **Ingrediënten Tomatenchips:**

- Overgebleven tomaten
- olijfolie
- Tijm
- Zout

### **Bereiding salade en tomatenchips:**

Zet de oven aan op 150 graden. Snijd de tomaten in de lengte in partjes. Leg ze met de bolle kant naar boven op een ovenplaat. Bestrooi ze dan met een ruime hoeveelheid gedroogde of verse tijm en een beetje olijfolie, en een snufje zeezout. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven voor 60-75 min. Als je ze kort bakt wordt het geroosterde tomaatjes en met wat langer bakken worden het tomatenchips.

Breng in een pan met ruim water de linzen aan de kook, draai het vuur laag en kook ze ca 25 minuten. Kook ze gaar maar zorg ervoor dat ze net niet uit elkaar vallen. Goed laten uitlekken.

Meng in een ruime kom de uien met de azijn en het zout. Roer het en laat t een paar minuutjes staan. Dan wordt de smaak van de rauwe ui wat geneutraliseerd. Voeg de nog warme linzen toe en roer goed door. Meng 5 eetl olijfolie, de knoflook en de peper erdoor. En laat de salade eerst even wat afkoelen. Voeg dan de verse kruiden toe en roer voorzichtig door elkaar.

Neem een slakom en meng daarin de gemengde sla met een scheutje balsamicoazijn, 2 eetl olijfolie, en een beetje zeezout door elkaar. Goed roeren. Verdeel de sla over de borden en schep de linzensalade erop. Verbrokkel de kaas erover. Tenslotte leg je tomatenchips erop met evt wat bakvocht van de tomaten.

