



Salade met Bruine linzen

Ingrediënten:

50 gr bladsla naar keuze
100 gr bruine linzen uit blik (of zelf geweekt)
50 gr harde geitenkaas
Hand vol pijnboompitjes
Handvol gesnipperde lenteui

Dressing:

1 el Extra virgine olijfolie
1/3 el appelazijn
1 tl honing
Snufje peper en zout
(optie is klein teentje knoflook uitpersen)

Bereiding:

Was de sla en laat de linzen uitlekken. Brokkel de kaas in grove kruimels. Maak de dressing.

Doe de sla in een kom, voeg de linzen en de lente ui toe en schep het met je handen door elkaar. Brokkel de kaas eroverheen. En giet de dressing erover.

Gebruik je liever geen kaas, brokkel dan zoete aardappel eroverheen.

Wil je de salade meenemen naar je werk, doe dan de dressing in ene aprt potje of flesje en giet die net voor gebruik over de salade.

