

Linzensalade met geitenkaas

Ingrediënten

- 200 gram groene linzen
- 2 eetlepels notenolie
- 1 - 2 eetlepels citroensap
- zout, peper
- 0,5 theelepel fijngesneden rozemarijn
- 100 - 150 gram sla of verse spinazie
- 2 uien
- 1 grote rode paprika
- 1 grote gele paprika
- 3 - 4 eetlepels vers korianderblad
- 150 gram jonge geitenkaas

Werkwijze

1. Spoel de linzen onder de koude kraan en kijk goed of er geen steentjes inzitten.
2. Kook ze gaar in ruim kokend water in 30 - 45 minuten. Giet ze af en laat ze uitlekken.
3. Roer een dressing van de olie, citroensap, zout, peper en rozemarijn. Roer de dressing smaen met de sla door de nog warme linzen. Laat dit afkoelen.
4. Meng de afgekoelde linzen luchtig met de ui, de beide paprika's, de koriander en de geitenkaas.
5. Decoreer met wat kaas en korianderblad.