

LINZEN- PASTINAAK SALADE

lunch



Ingrediënten

- 100 gram gekookte linzen
- 2 pastinaken, in linten geschaafd met dunschiller
- handje gedroogde cranberry's
- handje pijnboompitten
- bosje bieslook, klein geknipt

Voor de dressing:

- 1 el olijfolie
- 1 tl balsamicoazijn
- zout en peper

Bereiding

- Kook de linzen volgens de aanwijzing op de verpakking, dit zal ongeveer 12 minuten zijn.
- Kook de slierten pastinaak heel kort, ongeveer 6 minuten.
- Doe de pijnboompitten in een droge koekenpan en bak deze kort op.
- Maak het bord leuk op met alle overige ingrediënten.

* je kan er eventueel ook 50 gram geitenkaas aan toevoegen.

Bron: SuperSalades, David Bez