



LINZENSALADE MET TOMAAT EN BLAUWE BESSEN

INGREDIENTEN

- 100 gram gekleurde snoeptomaten
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 takjes tijm
- 1 blik linzen (400 gram)
- 15 gram basilicum
- 25 gram blauwe bessen
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 theelepel mosterd
- 20 gram pistachenoten

UITLEG

Verwarm de oven voor op 150° C.

Halveer de tomaten en leg ze met de snijkant naar boven in de ovenschaal.

Besprenkel met de olie en peper. Leg de takjes tijm tussen de tomaten. Bak ca. 45 minuten in de oven.

Spoel ondertussen de linzen af onder koud water en laat uitlekken. Scheur de blaadjes basilicum in stukjes.

Doe de linzen, de blaadjes basilicum en de blauwe bessen in een kom en schep voorzichtig om.

Neem de tomaten uit de oven en verwijder de tijm. Schenk het vocht van de tomaten in een kom.

Voeg de balsamicoazijn en mosterd toe aan het tomatenvocht en klopt tot een dressing.

Schep de tomaten en dressing voorzichtig door de linzensalade. Bestrooi met de noten.

BIJGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 1 UUR EN 5 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

