

Italiaanse linzensalade

Italiaanse linzensalade met gemarineerde tomaten. Heerlijk tijdens een Indian Summer in de tuin.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Italiaanse linzensalade met gemarineerde tomaten. Heerlijk tijdens een Indian Summer in de tuin.

Bereidwijze

1. Begin met het marinieren van de tomaten. Doe de tomatenazijn en de olie in een kom. Hak de knoflook en de basilicum fijn en voeg dit bij de azijn. Halveer de cherrytomaatjes en doe ze in de kom. Voeg de oregano en wat peper en zout toe en roer even om. Laat de tomaatjes minimaal een half uurtje marinieren.
2. Kook in de tussentijd de linzen zoals op de verpakking vermeld staat. Sommige linzen zijn in 25 minuten gaar, maar je hebt ook varianten die je eerst moet weken. En als je echt weinig tijd hebt, kan je ook reeds gekookte linzen kopen.
3. Giet de linzen af en breng ze op smaak met de tomatenazijn, de (basilicum)olie en wat peper en zout.
4. Voeg de rucola, de olijven en de gemarineerde tomaten bij de linzen.
5. Rooster de pijnboompitten kort in een droge koekenpan. Voeg deze bij de linzensalade.
6. Garneer de salade met verse basilicum en Parmezaan.
7. Serveer meteen of bewaar tot gebruik in de koelkast.

Ingrediënten

- 200 gr Puy linzen
- 75 gr rucola
- 150 gr olijven
- 30 gr Parmezaan
- 40 gr pijnboompitten
- Handje basilicum
- 1 el tomatenazijn
- 2 el (basilicum)olie
- Peper en zout

GEMARINEERDE TOMATEN:

- 300 gr cherrytomaten
- 1 teentje knoflook
- Takje basilicum
- 1 tl oregano (gedroogd)
- 1 el tomatenazijn
- 1 el olijfolie
- Peper en zout

accessoires