

CYPRIOTISCHE LINZENSALADE

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 25 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1000 g bulgur, gekookt
- 1000 g hele rode linzen, gekookt
- 300 g rode ui, gesnipperd
- 50 g korianderblaadjes, fijngehakt
- 100 g bladpeterselie, fijngehakt
- 150 g pijnboompitten, licht geroosterd
- 50 g geschaafde amandelen
- 75 g krenten
- 130 g gedroogde veenbessen (cranberries)
- 70 g kappertjes, uitgelekt
- 150 ml citroensap
- 300 ml olijfolie
- zout en peper

Instructies:

1. Doe alle ingrediënten in een kom en meng zorgvuldig. Breng op smaak met peper en zout.