

MEDITERRANE LINZENSALADE

Vorbereiding: 20 minuten | Totale tijd: 30 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 kg hele rode linzen, gekookt
- 500 g komkommer, in kleine blokjes
- 500 g cherrytomaten, gehalveerd
- 200 g feta, verkruid
- 250 g rode ui, gesnipperd
- 125 g Kalamata-olijven, fijngehakt
- 125 g verse peterselie, fijngehakt
- 125 g verse munt, fijngehakt
- 125 g zongedroogde tomaten, fijngehakt (zonder de olie, dus laat uitlekken)
- 125 g gemarineerde artisjokhartes, fijngehakt
- 60 ml olijfolie
- 30 ml citroensap
- 2 tl gedroogde oregano
- 1 tl rode chilivlokken
- peper en zout
- verkruidde feta, om te garneren (optioneel)

Bereiding:

1. Meng in een grote kom de linzen, komkommer, tomaten, feta, ui, olijven, peterselie, munt, zongedroogde tomaten en artisjokhartes.
2. Meng in een andere kleinere kom de olie, citroensap, oregano, rode chilivlokken en peper.
3. Schenk de vinaigrette over de salade en schep voorzichtig om.
4. Schep de salade op een serveerschaal en garneer eventueel met wat extra verkruidde feta. Serveer koud of op kamertemperatuur.