



WARME LINZENSALADE

INGREDIËNTEN VOOR ÉÉN PERSOON

75gr	bruine linzen ui blik
75gr	rode linzen
4	cherry tomaatjes in blokjes
1/6	venkelknol
20gr	champignons
1	handje Pecorino kaas
1	sjalotje in blokjes
1tl	kokosolie
1	teentje knoflook

BEREIDINGSWIJZE

- Ui met de knoflook in de kokosolie smoren;
- De rode linzen koken volgens de verpakking;
- De bruine linzen (uit blik) afspoelen en afgieten;
- Venkel heel klein snijden en toevoegen aan knoflook/ui mengsel;
- Champignons in plakjes snijden en ook toevoegen
- Na een paar minuten de linzen toevoegen;
- Op het laatst de tomaten toevoegen;
- Als het geheel warm is met kaas bestrooien.

LUNCH

FoodChallenge