

Lauwwarme Linzensalade

2 PERSONEN

Ingrediënten

- 150 g gekookte linzen (blik of voorgekookt, goed afgespoeld)
- 250 g pompoenblokjes
- 2 handen rucola of veldsla
- 2 el walnoten, grof gehakt
- 2 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 tl mosterd (zonder knoflook)
- Peper en eventueel een snufje zout
- Optioneel: 1 el pompoenpitten of feta (lactosevrij of plantaardig)



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de pompoenblokjes over een bakplaat, besprenkel met 1 el olijfolie en rooster ze in ca. 25 minuten gaar.
2. Meng in een kommetje 1 el olijfolie met citroensap, mosterd, peper en eventueel een snufje zout tot een dressing.
3. Doe de linzen, rucola en geroosterde pompoen in een grote kom. Voeg de dressing toe en meng voorzichtig.
4. Garneer met walnoten en eventueel pompoenpitten of wat feta.