



# Linzensalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

met wortels en Marokkaanse kruiden

## Linzen

---

200 g beloegalinzen

600 ml water

## Salade

---

geweeekte linzen, uitgelekt

500 g wortels (bijv. oranje, geel, paars), geschild, in ca. 5 mm dikke schijfjes

3 knoflooktenen, fijngehakt

3 el olijfolie

2 el witte wijnazijn

100 ml water

2 tl gerookt paprikapoeder  
(bijv. Pimentón de la Vera)

1 tl korianderpoeder

1 tl garam masala

½ tl cayennepeper

snufje zout

snufje peper

## Opdiene

---

½ bosje koriander, fijngehakt





½ bosje bladpeterselie, grof gehakt

## Linzen

---

Doe de linzen in een kom, voeg water toe en laat de linzen ca. 12 uur in de koelkast weken.

## Salade

---

Meng alle ingrediënten in een porseleinen vorm.

Plaats de porseleinen vorm op een glazen schaal op het middelste niveau van de ovenruimte. Laat gedurende 15 minuten met Power hete lucht & stoom garen op 200 °C.

## Opdienen

---

Laat de salade ietwat afkoelen, meng de kruiden eronder en serveer de salade lauwwarm.

## Gaarstappen

---

**Power hete lucht & stoom 200 °C gedurende 15 Mins**

## Accessoires

---

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Glazen schaal gehard

