



# Linsesalat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	15 Min.
Hviletid	12 Timer
Tilberedningstid	15 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med gulerødder og marokkanske krydderier

## Linser

---

200 g belugalinser

600 ml vand

## Salat

---

opblødte linser, dryppet af

500 g gulerødder (f.eks. orange, gul, violet), skrællet, i 5 mm tykke skiver

3 hvidløgsfed, hakket

3 spsk olivenolie

2 spsk hvidvinseddike

100 ml vand

2 tsk røget paprikapulver  
(f.eks. pimentón de la vera)

1 tsk korianderpulver

1 tsk garam masala

½ tsk cayennepeber

en smule salt

en smule peber

## Anretning

---

½ bundt koriander, hakket





½ bundt glatbladet persille, groft hakket

## Linser

---

Kom linserne i en skål, fyld vand på, og lad dem opløde i køleskab i ca. 12 timer.

## Salat

---

Rør alle ingredienser godt sammen i en porcelænsform.  
Anbring porcelænsformen på et glasfad på den midterste hylde i ovnen. Koges med power varmluft med damp ved 200 °C i 15 minutter.

## Anretning

---

Lad salaten køle en smule af, tilsæt krydderierne, og server den lunken.

## Tilberedelsestrin

---

**PowerVarmluft med damp 200°C i 15 Min.**

## Tilbehør

---

Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Ovnfast glasfad

