# 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 opbløde 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

## Yderligere oplysninger

| | |
|---|---|
| Oprettet den | 05.09.2023 |