



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

Opdienen

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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

05.09.2023

