

Ingrediënten voor 4 personen

2 Coeur de Boeuf-tomaten
1 venkel
1 rode ui
250 g groene linzen
1/2 tl gedroogde tijm
olijfolie
balsamicoazijn
2 el wittewijnazijn
peper en zout
handvol kervel
handvol bieslook
handvol dille
150 g oude Chimay,
in dunne schilfers

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Kruidige linsensalade met gegrilde groenten en Chimay kaas

Vegetarisch en lekker bijgerecht of als salade bij de lunch

Bereidingswijze

-Kook de linzen 25 min. gaar in gezouten water. Snij de venkel en tomaten in grove stukken. -Leg de venkel op een met bakpapier beklede ovenplaat. Besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn. Strooi er de gehakte tijm over. Kruid met peper en zout en zet 15 min. in een voorverwarmde oven van 180°C. -Leg er na 12 min. de tomaten bij en laat verder garen. -Snipper de rode ui, kervel, bieslook en dille fijn. Laat de linzen uitlekken. Meng er 2 el wittewijnazijn en 4 el olijfolie door, samen met de helft van de gehakte kruiden. Verdeel over een saladekom. -Leg er de gegrilde groenten bovenop en werk af met de rest van de gehakte kruiden en de oude Chimay kaas-schilfers.