



VEGETARISK

Citronlinser med dill, kapris och fetaost

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Lättagat och gott! Linssallader står högt i kurs hemma hos oss. Det är den perfekta lunchlådematen och passar bra till det mesta.



INGREDIENSER

2 dl gröna linser, sköljda
4 msk extra virgin olivolja
2 msk äppelcidervinäger
1 citron, rivet skal och juice från
1 msk honung
3 små schalottenlökar, finhackad
0.5 dl kapis
3 stora nävar färska dillkvistar, grovt hackade
2 knippen rädisor, tunt skivade
100 g fetaost
flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp linserna i vatten och sänk därefter värmen. Låt småputtra under lock i ca 15 minuter tills linserna är mjuka men inte sönderkokta.
- 2** Skölj av kapis i vatten och torka av med hushållspapper.
- 3** Vispa ihop olivolja, vinäger, citronjuice, citronskal, honung, schalottenlök, salt och peppar i en stor skål.
- 4** Häll av linserna i ett durkslag. Medan de fortfarande är varma blanda ihop dem med dressing. Låt dra i minst 20 minuter. Tillsätt dill, rädisor och fetaost och blanda ihop. Smaka av med salt och peppar och servera. Salladen håller sig i kylan i upp till 3 dagar.

