



VEGETARISK

Rödbetssallad med linser och fetaost

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Det här är en sallad som passar som tillbehör till både kött och fisk eller som en ensamrätt med ett gott bröd till.

Jag använde Gotlandslinser som jag kokade i grönsaksbuljong men det funkar fint med förkokta också.

Toppa gärna salladen med rostade frön eller nötter, det glömde jag ;-)



INGREDIENSER

300 g kokta rödbetor
1 frp kokta linser ca 280 g
1 liten påse färsk babyspenat
150 g feta eller chevrèost
4 msk rapsolja
4 msk citronsaft
1 msk flytande honung

1-2 st rivna vitlösklyftor
1 tsk örtekrydda t.ex timjan, oregano
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägga spenaten på ett serveringsfat.
- 2** Klyfta betorna och lägg dem på spenaten.
- 3** Fördela linser och osten i bitar över betorna.
- 4** Blanda ihop olja, citron, honung och kryddor och häll över salladen.
- 5** Smaka av om du vill ha mera syra eller kryddor!