



VEGETARISK

Pondicherry linssallad

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **150 min** Portioner: **6**



En matig sallad utöver det vanliga av Padma Lakshmi



INGREDIENSER

- 1 st gul paprika
- 1.5 st citroner
- 1.5 msk färsk ingefära
- 1 st fuji äpple
- 1 msk balsamvinäger
- 1 tsk sesamolja
- 4.8 dl svarta beluga linser
- 1.2 dl olivolja
- 2.4 dl persiljablad
- 2 st schalottenlökar (skivade)
- 1 st jalapeno pepparfrukt
- 1 tsk salt
- 0.6 dl riven osötad kokos

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj linserna och blötlägg dem i 2 timmar i ljummet vatten i en stor kastrull. Under tiden kan du hacka upp paprika, äpple, schalottenlök och Jalapeño. Sen ska Cocosnöten strimlas, ingefäran malas och persiljan hackas. Pressa även upp citronerna till juice.
- 2** Tillsätt 2 liter vatten i kastrullen, koka upp och låt sedan linserna koka på svag värme i 20 till 25 minuter. (Se till att linserna blir lagom kokta och inte mosiga)
- 3** Skölj linserna med kallt vatten och låt dem sedan rinna av helt.
- 4** Blanda ihop linser, äpple, paprika, schalottenlök, jalapeno, olivolja, vinäger, citronsaft, salt och persilja i en stor bunke.
- 5** Rör om ordentligt och ställ sedan in bunken i kylan.
- 6** Precis innan servering, värm upp sesamolja i en stekpanna på medelhög värme.
- 7** Stek ingefäran och kokosen i några minuter tills det tar en gyllenbrun färg.
- 8** Strö garneringen över linserna och servera direkt.