



Linsesalat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	15 Min.
Hviletid	12 Timer
Tilberedningstid	15 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med gulerødder og marokkanske krydderier

Linser

200 g belugalinser

600 ml vand

Salat

opblødte linser, dryppet af

500 g gulerødder (f.eks. orange, gul, violet), skrællet, i 5 mm tykke skiver

3 hvidløgsfed, hakket

3 spsk olivenolie

2 spsk hvidvinseddike

100 ml vand

2 tsk røget paprikapulver
(f.eks. pimentón de la vera)

1 tsk korianderpulver

1 tsk garam masala

½ tsk cayennepeber

en smule salt

en smule peber

Anretning

½ bundt koriander, hakket





½ bundt glatbladet persille, groft hakket

Linser

Kom linserne i en skål, fyld vand på, og lad dem opløde i køleskab i ca. 12 timer.

Salat

Rør alle ingredienser godt sammen i en porcelænsform.
Anbring porcelænsformen på et glasfad på den midterste hylde i ovnen. Koges med power varmluft med damp ved 200 °C i 15 minutter.

Anretning

Lad salaten køle en smule af, tilsæt krydderierne, og server den lunken.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 200°C i 15 Min.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Ovnfast glasfad

Yderligere oplysninger

Oprettet den

05.09.2023

