



## Salat med belugalinser

3 dl Belugalinser

½ Spidskål

1 rødløg

2 spsk. Citronsaft

2 spsk. Sukker

3 spsk. græskarkerner

1 bundt bredbadet persille

En stor håndfuld friskbælgede ærter

Et bundt ærteskud

### Vinaigrette:

4 spsk. Olivenolie

2 spsk. Honning

1 spsk. Æblecider eddike

1 spsk. Citronsaft

Revet citronskal fra 1 citron

1 tsk. Dijon sennep

Salt

### Fremgangsmåde:

Kog belugalinserne efter anvisningen på pakken.

Sker rødløget ud i tynde skiver og læg dem i en lille skål, tilføj citronsaft og sukker. Vend løgene rundt i lagen og lad dem trække lidt.

Hak spidskålen meget fint, evt. på et mandolinjern.

Rist græskarkerne på en pande, tilføj lidt salt. Når de begynder at "poppe" tages de af og skilles til side.

Hak persillen fint.

Bland linser, de syltede rødløg, spidskålen, persille og ærterne i en skål.

Bland alle ingredienser til vinaigretten godt sammen og hæld den over salaten

Pynt salaten med græskarkerner og ærteskud

