

# Salade de Lentilles

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 8/10

Fransız yeşil mercimeği hardall sosla buluştuğunda, sıcakta da yenilebilen güçlü bir baklagil salatasıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil mercimek
- 4 adet Arpacık soğan
- 1 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 60 gr Keçi peyniri
- 1 yemek kaşığı Kırmızı biber sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Mercimeği 20-25 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Arpacık soğanları ince doğrayın keçi peynirini iri kırıntılarına ayırın.
3. Dijon hardalı sirke ve zeytinyağı pürüzsüz bir sos olana kadar çırpın.
4. Haşlanmış mercimeği sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın.
5. Tuz ve ekşiliği kontrol edip keçi peynirini ekleyin.
6. Salatayı sıcakta servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği doğulamadan haşlayın sosu sıcakken ekleyin; taneler aromayı daha iyi çeker.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine keçi peyniri kırıntılarını ekleyip servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal