

DINNERLY



Kruidige grillkaas op spinaziesalade met linzen en een tomatensaus



20-30min



2 personen

Als je grillkaas niet goed bereidt, kan hij wel eens wat saai smaken. Daar is vandaag geen risico op want we kruiden 'm met za'atar – een Midden-Oosterse kruidenmelange waarvan de precieze samenstelling strikt geheim wordt gehouden. Maar we hoeven die ook niet te weten, zolang we er maar van mogen genieten. De grillkaas smaakt heerlijk, de tomatensaus rijk, de linzen hartig en de spinaziesalade lekker fris. Genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g groene linzen
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 1 zakje za'atar ¹¹
- 100g babypinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Kruid de linzen pas met zout als ze gekookt zijn – als je tijdens het koken al zout toevoegt duurt het koken langer.

ALLERGENEN

melk (7), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1062kcal, vet 56.9g, koolhydraten 78.8g, eiwit 53.7g



1. Linzen koken

Pel en snij 2 tenen knoflook grof. Verhit een middelgrote kookpan met 2tl olijfolie. Fruit de knoflook 30sec-1min op middelhoog vuur tot ie goudbruin is. Voeg de **linzen** en 450ml water toe, breng aan de kook en leg een deksel op de pan. Laat 18-20min zachtjes borrelen tot de **linzen** gaar zijn. Haal de pan dan van het vuur, giet evt. overtollig water af en kruid met peper en zout.



2. Groente snijden

Snij de **tomaten** in vieren en verwijder de harde kern. Pel en halveer de **ui** en snij in partjes van ca. 1,5cm breed. Meng de **tomaten** en **ui** met 2tl olijfolie en een snuf zout.



3. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan (of grillpan) zonder olie. Bak de **tomaten** en **ui** 5-6min op hoog vuur, tot ze zacht worden. Schep ze uit de pan en veeg de pan schoon. Pak de staafmixer met hoge beker en maak een gladde **sous** van de **tomaten**, de **helft van de ui** en 1el balsamicoazijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



4. Grillkaas bakken

Meng de **rest van de ui** met 1el balsamicoazijn. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper, zout en suiker. Snij de **grillkaas** in plakken van 1-2cm dik. Wrijf ze in met 2tl olijfolie. Verhit opnieuw de koekenpan en bak de **grillkaas** 3-4min per kant, tot ie goudbruin en een beetje knapperig is.



5. Afmaken en serveren

Schep de **grillkaas** uit de pan en bestrooi met de **kruidenmix**. Meng de **dressing** met de **spinazie**. Verdeel de **linzen**, **ui**, en **grillkaas** over de borden. Serveer met de **sous** en de **salade**.



6. Groene regen

Als je nog wat verse kruiden – zoals munt of peterselie – hebt liggen, kun je die voor een extra frisse noot lekker fijn snijden en over de borden strooien.