



Pittige lizensalade met grillkaas

met paprika, chilipeper en basilicum



ca. 35min



2 personen

Een vegetarisch meesterwerk dat geschikt is voor elk jaargetijde en je zintuigen verwent met zijn mooie samenspel van smaken? Graag! Met dit recept maak je een frisse lizensalade met kruidige grillkaas, rucola, paprika, chilipeper en granaatappel-extract. Klinkt dat al lekker? Nou, met verse basilicum voeg je nog meer smaak toe. Een waar mediterrane feest.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 200g Beluga-linzen
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 zakje granaatappel-extract
- 200g Griekse grillkaas¹
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 chilipeper
- 1 onbehandelde citroen
- 50g rucola
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

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

Allergenen

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

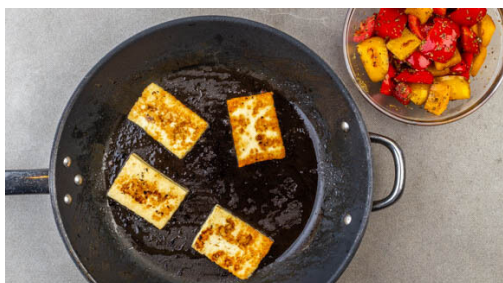
Voedingswaarde per portie

calorieën 894kcal, vet 45.3g, koolhydraten 65.0g, eiwit 49.0g



1. Linzen koken

Giet 500ml heet water en de **kruidenmix** in een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Spoel de **linzen** met koud water af in een zeef, voeg ze toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet dan het vuur lager, leg een deksel op de pan en laat 18-20min borrelen, tot de **linzen** beetgaar zijn.



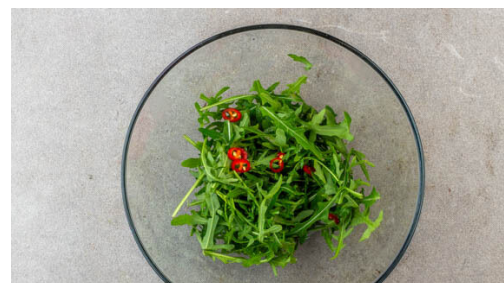
4. Kaas bakken

Snijd ondertussen de **kaas** in vieren. Bestrooi de **paprika** met de **helft van de oregano** en bak 1min mee. Schep de **paprika** in een grote kom, hussel om met de **dressing** en zet even opzij. Verhit opnieuw ½el olijfolie in de pan en bak de **kaas** ca. 2min per kant, tot ie rondom goudbruin en krokant is.



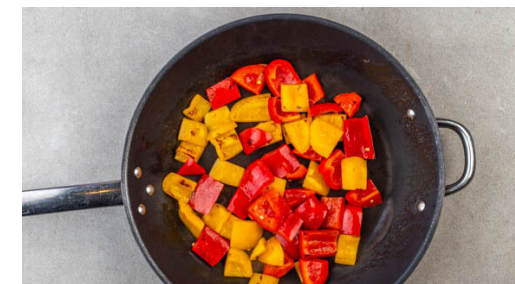
2. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in grote blokjes. Klop een **dressing** van het **granaatappel-extract**, 1½el olijfolie en ½el azijn.



5. Salade voorbereiden

Snijd de **helft van de chilipeper** in dunne ringen. Wil je het minder pittig? Verwijder dan de zaadlijsten of laat de **chilipeper** achterwege. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn, halveer de **citroen** en pers de **geraspte helft** uit. Schep de **helft van de rucola** (of meer naar smaak) om met ½el citroensap, de **chilipeper** en een snuf zout.



3. Paprika bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met ½el olijfolie. Voeg de **paprika** toe met een snuf peper en zout en bak ca. 5min, tot de **paprika** zacht is en begint te bruinen. Roer regelmatig en druk de **paprika** af en toe aan met een spatel.



6. Afmaken & serveren

Pluk de **basilicumblaadjes**. Meng de **rucola-pepermix**, de **citroenrasp** en de **linzen** goed door de **paprika**. Proef en kruid evt. met wat peper en zout. Schep dan de **kaas** erdoor. Verdeel de **salade** over de borden en garneer met de **basilicum**.