

# Linzen salade met asperges.



## Ingridients

- 200 g groene of zwarte linzen
- 1500 g water
- 500 g asperges
- 2 sl peterselie
- 2 sl verse munt
- 80 g rode ajuin
- 80 g olijfolie
- 50 g citroensap
- 2 tl honing
- ½ tl zout
- gemalen zwarte peper
- ½ tl komijnpoeder
- 3 à 4 eieren
- 40 g pijnboompitten
- 100 g feta, gesneden in blokjes van 1 cm



1. Plaats het stoommandje op de MB en weeg de linzen af.
2. Spoel de linzen onder stromend koud water.
3. Doe 1000 g water in de MB. Plaats het stoommandje in de MB en kook **30 min/ 98°C/ snel 4**.
4. Schil de asperges, snij het houderig uiteinde af.
5. Verdeel ze in 6 en plaats in de varomaschaal. Zet opzij.
6. Verwijder de stoommand, giet de linzen af en doe in een kom. Spoel de MB uit.
7. Doe de peterselie en de munt in de MB en hak **6 sec/ snel 8**, bijspatelen.
8. Voeg de ajuin toe en hak **5 sec/ snel 4**. Bijspatelen.
9. Voeg de olijfolie, citroensap, honing, komijn en pezo toe en meng **15 sec/ snel 4**.
10. Voeg bij de opzij gezette linzen en meng.
11. Doe 500 g water in de MB. Plaats de eieren in het stoommandje en plaats in de MB. Zet de varomaschaal met de asperges op het deksel en kook **14 min/ varoma/ snel 1**.
12. Rooster ondertussen de pijnboompitten droog in een pan tot ze goudbruin zijn.
13. Verwijder de varomaschaal, koel de asperges onder koud water af. Voeg ze bij de linzen.
14. Doe het stoommandje uit de MB en spoel de eieren af onder koud water. Pel de eieren. Verdeel ze in acht.
15. Doe het linzenmengsel in een schaal, werk af met de partjes ei, de fetablokjes en de pijnboompitten.

**Bron:** Cookidoo.be, Ingridients