

# Groene linzensalade met verse druiven en feta

Voor 6 personen

## Ingrediënten

- 200 g groene linzen, *gespoeld*
- 400 ml water
- 1 bouquet garni, *takjes peterselie, tijm en laurier*
- 200 g rode uien
- 1 cm verse gember
- 8 el olijfolie
- 1 el honing
- 200 g verse groene druiven, *gewassen en snijd de dikste druiven doormidden*
- 1 bosje koriander
- 2 el xeresazijn
- 100 g blanke rozijnen
- 200 g feta
- pezo

## Bereiding

1. Kook de linzen met het water en bouquet garni **20 min / varoma / linksdraaiend / snel 1**.
2. De linzen mogen stevig blijven. Giet af de linzen af en laat afkoelen.
3. Doe de gember en rode ui in de MB en hak **5 sec / snel 6**, bijspatelen.
4. Voeg 2 el olijfolie toe en warm **4 min / 100°C / snel 1**.
5. Voeg honing en pezo toe en konfijt **5 min / 100 °C / snel 1. Zet apart**.
6. Doe 6 el olijfolie, 2 el xeresazijn en pezo in MB meng **30 sec / snel 4**.
7. Meng linzen, gekonfijte uien, verse koriander, blanke rozijnen en druiven in een slakom.
8. Verkruiemel de feta erover en breng op smaak met pezo.
9. Besprenkel het mengsel met vinaigrette en serveer onmiddellijk.

## Tip

Lekker met alle soorten kaas alsook gerookte eend of gekonfijte eenden poten.

Voeg bij het koken van de linzen geen zout toe aan het water want dan vallen de linzen uit elkaar.