

A top-down view of a pink ceramic bowl filled with a vibrant lentil salad. The salad consists of cooked lentils, diced green bell peppers, red tomatoes, and purple eggplant. The bowl is placed on a wooden surface, with a brass spoon and a small bowl of red sauce visible in the background.

LINZEN RAHEB (LIBANESE AUBERGINE & LINZENSALADE)

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 30 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 el granaatappelsiroop
- 2 el citroensap
- 2 el koolzaadolie
- 750 g aubergine, geroosterd en in kleine blokjes gesneden
- 500 g hele rode linzen, gekookt en afgespoeld met koud water
- 15 g lente-ui, fijngesneden
- 500 g tomaten, kleine blokjes
- 65 g bladpeterselie, fijngehakt
- 200 g groene paprika, kleine blokjes

Instructies:

1. Meng in een kleine kom de siroop, citroensap en olie.
2. Doe de rest van de ingrediënten samen met de vinaigrette in een kom en meng.
3. Verdeel in porties en bewaar koud.