

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, sliced cherry tomatoes, and finely chopped green onions. The bowl is placed on a wooden surface, with a brass spoon resting to its right. In the background, there is a piece of light-colored fabric and a small white bowl containing a red sauce.

## LINZEN RAHEB (LIBANESE AUBERGINE & LINZENSALADE)

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

### Ingrediënten:

- 1 el granaatappelsiroop
- 2 el citroensap
- 2 el (koolzaad) olie
- 750 g aubergine, geroosterd en in kleine blokjes gesneden
- 500 g groene 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.