



LINZEN RAHEB (LIBANESE AUBERGINE & LINZENSALADE)

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

Ingrediënten:

- 100 ml granaatappelsiroop
- 100 ml citroensap
- 250 ml extra virgine olijfolie
- 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
- peper en zout

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. Breng op smaak met peper en zout.
3. Verdeel in porties en bewaar koud.