

LENTE LINZEN BOWL

Vorbereidingstijd: 20 minuten | Totale tijd: 35 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 900 g couscous, gekookt
- 1,25 kg gespleten rode linzen, gekookt met citroenschil + zwarte peperkorrels
- 600 g chioggia-bieten, in dunne plakjes gesneden, rauw
- 600 g venkel, in dunne plakjes gesneden
- venkel loof
- 100 g waterkers
- 300 g radijzen, in vieren gesneden
- 400 g bloedsinaasappel
- 30 garnalen gekookt
- 100 ml olijfolie
- peper en zout
- 600 ml groene godinnendressing*

*Bereid je eigen groene godinnendressing door het volgende in een keukenmachine tot een gladde massa te mixen:

500 ml magere Griekse yoghurt
 30 ml olijfolie
 10 g verse bieslook
 40 g platte peterselie
 20 g verse dragon
 4 tl limoensap
 4 tl knoflookpuree
 6 ansjovisfilets in olie
 gemalen zwarte peper

Bereiding:

1. Meng de couscous met de linzen en breng op smaak met peper en zout en de olijfolie.
2. Voeg de bieten, venkel, waterkers, radijs en sinaasappel gelijk verdeeld over iedere kom toe.
3. Werk elke kom af met drie gekookte garnalen en dressing.