

Lækre linser

Ingredienser til dressing:

- 50 g saftige dadler
- 100 g salatløg
- 1 dl appelsinsaft
- lidt tørret chili
- 2 spsk risvinseddike
- ½ dl ponzu fra Smagshylden (eller købt)

Fremgangsmåde dressing:

1. Pil salatløg og hak det.
2. Fjern sten fra dadlerne.
3. Blend løg, dadler og resten af ingredienserne sammen til en tyk dressing.

SMAGSTIP: Denne ret skal være en saftig oplevelse. Juster evt. med ekstra syre (fx. citrussaft), sødme, chili eller salt. Retten skal opleves kraftig i smagen!

Ingredienser til linser:

- 1 dåse grønne linser
- 1 romanesco-kål (alternativt broccoli eller blomkål)
- 100 g cashewnødder
- 2 usprøjtet lime
- 1 håndfuld krydderurter, fx persille
- 1 pomelo (alternativt grape)
- Salt

Fremgangsmåde linser:

1. Varm en pande op og rist cashewnødderne til de er gyldne
2. Hak cashewnødderne groft.
3. Hæld vandet fra linserne og skyl dem og kom dem over i en skål.
4. Riv limeskal henover linserne.
5. Pres saften af lime og smag linserne til med saften samt salt.
6. Skyl og hak krydderurt og vend den i.
7. Skær skallen af pomelo og skær fileter, dvs. skær kødet ud af lamellerne og del det i mundrette stykker.
8. Vend pomelostykker i linserne. Hvis der er saft på skærebrættet så hæld det med.
9. Skyl romanesco og del i små buketter og vend dem i linseblanding.
10. Hæld dressing over linseblanding og vend rundt.
11. Drys med cashewnødder.