



salade van linzen, feta geroosterde groenten en huile d'olive de Nîmes BOB

Voor 4 personen:

- 250 g groene linzen (*Lentille Verte du Puy AOP (BOB)*)
- 2 wortelen
- 1 stuk pompoen
- 1 rode ui
- 150 g feta
- 6 eetlepels olijfolie **huile d'olive de Nîmes BOB**
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 2 theelepels honing
- 3 kruidnagels
- 1 laurierblad
- Zout, peper, verse kruiden (*peterselie, koriander*)



Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 25 minuten

Spoel de linzen af en kook ze vervolgens 20 tot 25 minuten in kokend water met het laurierblad en de kruidnagels. Giet af en zet apart, waarbij u ervoor zorgt dat u het laurierblad en de kruidnagels verwijdert.

Snijd tegelijkertijd de groenten in stukjes, meng ze met 2 eetlepels olijfolie, zout en peper (u kunt kruiden zoals kurkuma of kerrie toevoegen). Bak gedurende 25 minuten in de oven op 200 °C.

Bereid in een kom een vinaigrette met 4 eetlepels olijfolie, balsamicoazijn en honing.

Meng de linzen, geroosterde groenten en verkruimelde feta. Besprenkel met vinaigrette. Bestrooi met verse kruiden.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Nîmes BOB te gebruiken voor zijn kruidige aroma's en noten van hooi, ananas, gele pruim en rauwe artisjok, aangevuld met eventueel rode pruim en appel.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence, Corsica - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.