



# LENTESALADE

## Lentesalade met parelcouscous, ricotta, bacon en munt

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 175 g parelcouscous of fregola
- 🍷 6 á 8 plakken bacon, in stukjes
- 🍷 ½ komkommer, in kleine blokjes
- 🍷 120 g doperwten
- 🍷 100 g ricotta of feta
- 🍷 ½ citroen (sap + rasp)
- 🍷 handje verse munt, fijngesneden
- 🍷 handje peterselie, fijngesneden
- 🍷 70 g gehakte amandelen
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout en peper

**MATERIAAL:** koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de parelcouscous of fregola volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe de laatste twee minuten de doperwten erbij.
3. Giet alles af, giet er nog een plens koud water overheen en laat afkoelen.
4. Bak de bacon in een pan of in de oven.
5. Snijd de komkommer in kleine blokjes.
6. Rooster de amandelen in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn, hak ze grof en zet ze opzij.
7. Maak nu de dressing: klop de olijfolie en het sap van de citroen door elkaar met zout en peper.
8. Meng de komkommer, de fijngesneden munt en de peterselie met de fregola, de doperwten en de dressing.
9. Verkruimel de ricotta of de feta eroverheen, evenals de bacon.
10. Maak af met de gehakte amandelen.

**TIP:** Fregola is een Siciliaanse pastasoort die je bereidt als risotto.



Recept: [culy.nl](https://www.culy.nl)