



# HERFSTSALADE

## Herfstsalade met linzen en zoete aardappel

2 personen

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g zoete aardappel
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 150 g linzen
- 🍷 ½ citroen, sap
- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 verse munt
- 🍷 50 g feta
- 🍷 peper en zout

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Snijd de zoete aardappels in stukken van ongeveer 2cm.
4. Meng ze op de bakplaat met 1 eetlepel olijfolie en flink wat peper en zout.
5. Bak de zoete aardappelstukjes in 20-25 minuten zacht en gaar.
6. Laat de linzen uitlekken en spoel ze nog even om met water.
7. Meng in een saladekom het sap van ½ citroen met 2½ eetlepels olijfolie en 1 handje kleingesneden verse munt.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Voeg hier de linzen aan toe en laat even staan.
10. Voeg na het roosteren de zoete aardappelstukjes aan de kom toe en roer door.
11. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
12. Garneer de salade met de feta en eventueel nog wat extra munt.



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)