



KOKEN MET EEN BUDGET

Linzensalade met spekjes en gorgonzola

HOOFDGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 125 g mager gerookt spek (in blokjes)
- 🛒 125 g cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 🛒 400 g linzen (uitgelekt, blik)
- 🛒 ½ rode ui (gesnipperd)
- 🛒 ½ teentje knoflook (fijngehakt)
- 🛒 125 g gorgonzola (verkruid)
- 🛒 1 el lente-/bosui of verse peterselie (gehakt)
- 🛒 2 sneeën roggebroden of grof bruinbrood

voor de dressing

- 🛒 2 el olijfolie
- 🛒 ½ tl honing
- 🛒 ½ el rode wijnazijn of balsamicoazijn



ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spekreepjes in een hete koekenpan krokant, schep ze uit de pan en houd apart.
2. Rooster de tomaatjes kort in het bakvet.
3. Meng de linzen met de ui, knoflook, de helft van de gorgonzola en de bosui.
4. Schep de spekjes en tomaatjes erdoor.
5. Meng de ingrediënten voor de dressing met zout en peper en meng de dressing door de salade.
6. Bestrooi met de rest van de kaas en serveer met het brood.

TIP: Deze salade is ook lekker met kikkererwten. Maak de salade wat pittiger en vervang gorgonzola door roquefort.

Bron: boodschappen.nl