



Linssisalaatti - Adas salatasi

Aineet: 440 g kuivattuja linssejä
vajaa 1 dl oliiviöljyä
3 rkl vastapuristettua sitruunamehua
suolaa ja pippuria
1 sipuli hyvin hienonnettuna
1-2 valkosipulinkynttä
2 tl kuminaa jauhettuna
4 rkl tuoretta minttua ja/tai persiljaa hienonnettuna
tomaatteja lohkoina tai viipaleina
kovaksi keitettyjä kananmunia viipaleina tai lohkoina
mustia oliiveja
fetaa tai tuoretta vuohenjuustoa murennettuna

Valmistus: Huuhtelee linssit, kumoa ne kattilaan ja kaada vettä päälle sen verran, että ne peittyvät ja kiehauta. Alenna lämpö alhaiselle ja keitä linssejä hiljalleen ilman kantta, kunnes ne ovat pehmeitä mutta ei soseutuneita. Kypsennysaika riippuu linsien iästä.

Tarkista kypsytys 15-20 minuutin kuluttua. Jotkut linssit vaativat tunnin kypsennysajan, jotkut taas kypsyvät 25 minuutissa. Valuta linssi hyvin ja siirrä kulhoon. Lisää lämpimien linssien joukkoon 4 rkl oliiviöljyä ja sitruunamehu. Mausta makusi mukaan suolalla ja pippurilla. Kuumenna loput 2 rkl oliiviöljystä pannussa keskilämmöllä. Lisää öljyyn sipuli ja kuullota sitä 3-4 minuuttia.

Sekoita joukkoon valkosipuli ja kumina ja freesaa vielä 2 minuuttia. Sekoita sipuliseos linssien joukkoon ja mausta ne persiljalla tai mintulla. Anna salaatin maustua tunnin ajan ja tarkista vielä maku. Osa suolasta ja kastikkeesta imeytyy linsseihin. Koristele halutessasi salaatti tomateilla, kananmunilla, oliiveilla tai murennetulla juustolla. Tarjoa huoneenlämpöisenä.