



**Lun salat med linser og savoykål**

# En lækker og mættende salat med linser, lynstegt savoykål, bagt blomkål og aioli



Bedøm opskrift



30 min



Sep – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

1 blomkål

3 spsk olie

salt og peber

1 tsk chiliflager

½ savoykål

1 dåse linser (ca. 400g)

1 økologisk citron

50 g ristede hasselnødder

1 bundte persille

¾ dl aioli

*Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström*

# Tilberedning

- 1 Skær blomkålen i mindre stykker.
- 2 Vend blomkålen med 1 spsk. olie, salt, peber og chiliflager.
- 3 Bag blomkålen i ovnen i 20 minutter ved 200 grader.
- 4 Skær savoykålbladene i store stykker. Fjern stilken i midten. Lynsteg i 1 spsk olie på panden.
- 5 Kom linser i en sigte. Skyl, og lad dryppe af.
- 6 Kom 1 spsk. olie, salt og peber i en skål.
- 7 Riv citronskal. Vend i dressingen. Pres citronsaft i skålen, imens du pisker dressingen sammen. Vend dressingen med linserne.
- 8 Hak hasselnøddekerner.
- 9 Hak persille groft.
- 10 Vend blomkål, savoykål, linser, hasselnødder og persille sammen.
- 11 Server med aioli.

