



Linsesalat med sorte linser, feta, rødbeder og koriær

En salat spækket med linser, rødbede, feta og koriær. Spis den som tilbehør til aftensmaden eller til frokost med lidt friskbagt brød.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

500 g **rødbeder**

300 g sorte linser

½ dl balsamicoeddike

1 dl olivenolie

salt og friskkværnet peber

1 håndfuld **kørvel**

125 g fetaost

Pynt

1 bundte **frisk kørvel**

Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen

Tilberedning

- 1 Kom rødbederne i en gryde og dæk dem til med vand.
- 2 Kog rødbederne i ca. 50 minutter. Tjek undervejs om der skal mere vand i gryden. Tjek om rødbederne er færdige ved at stikke en kniv i - slipper den, er de færdige.
- 3 Kom rødbederne i koldt vand i et par minutter, og pil skrællen af dem. Skær dem i mindre tern.
- 4 Kog linserne efter pakkens anvisning og skyl dem herefter i koldt vand.
- 5 Bland balsamicoeddike med olivenolie og smag til med salt og friskkværnet peber.
- 6 Snit kørvel fint.
- 7 Vend alle ingredienserne sammen og smuldr halvdelen af fetaosten i. Smag til med salt og friskkværnet peber.
- 8 Top salaten med den sidste halvdel af fetaosten samt kørvel efter behov.

