



## **Goed Glutenvrij Recept: LINZENSALADE MET GEITENKAAS**

2 a 3 personen

200 gram linzen, liefst Du Puy of Dupuis of donkere groene linzen.

100 gram geitenkaas, bijvoorbeeld chevre, niet te zacht (kan ook met andere kaassoorten naar smaak)

1/2 Rode ui, gesnipperd of een bosje verse bieslook in stukjes

2 stengels bleekselderij in kleine stukjes

1 (liefst biologische) citroen: de zest (schil) en het sap (klein beetje).

1 bosje grof gehakte bladpeterselie

1 el Balsamico azijn

3 el Olijfolie

Peper en jozo zout naar smaak

---

Week de linzen 2 a 3 uur in koud water en kook ze vervolgens in 20 minuten gaar. (of kook ze ongeweekt ongeveer  $\frac{3}{4}$  uur). Laat ze afkoelen. Snijd de geitenkaas in blokjes en marineer deze eventueel alvast in de geraspte citroenschil\* en een scheutje olijfolie.

Maak een dressing van 6 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels balsamico azijn, zout, peper en wat citroensap.

Meng de afgekoelde linzen met de ingrediënten en de dressing. Breng op smaak met zout en peper. Lekker als lunch of avond maaltijd met nog een groene salade erbij en/ of zelfgemaakte soep.

\*De schil van een citroen rasp je met een speciaal schillertje: Dat heet een zesteur. Als je het met een gewone rasp doet, zorg er dan voor dat je niet te diep schilt, want het onderste gedeelte van de schil is wat bitter.

N.B. Als je haast hebt kun je ook linzen uit blik gebruiken. Wel even afspoelen voor je ze gebruikt en het etiket checken op (sporen van) gluten.