

# Andijvie salade met komijn kaas, linzen en appel (4 personen)

Bereiden: 25 minuten

## Nodig:

- 200 g droge (groene/grauwe) linzen
- ruim 1/2 stronk andijvie
- 2 appels (vb Jonagold)
- 4 handjes pitloze witte druiven
- 400 g komijn kaas (aan een stukjes)
- 1 handje walnoten
- olijfolie
- witte-wijnazijn
- 1 el Franse mosterd
- knijpje vers citroensap
- zout & peper, laurierblaadje



## Doen:

**TIP** zet de linzen (bijv. alvast 's ochtends) te weken in koud water. Dan hoef je ze minder lang te koken.

Zet de linzen op met water, zout en een laurierblaadje. Brey aan de kook en laat zonder deksel zachtjes ± 10 minuten koken tot ze zacht & gaar zijn.

Klop intussen een ruime hoeveelheid (± 1 kop) pittige vinaigrette van 3/4 olijfolie, 1/4 azijn, mosterd, zout, peper en een beetje citroensap.

Giet de linzen af in een zeef, spoel eventjes af met koud water en doe de nog warme linzen samen met de helft van de vinaigrette in een grote slakom. Schep goed om en laat verder afkoelen.

**TIP!** Klop met een garde voor een mooie dikke vinaigrette



**TIP!** Voorfresneden andijvie kan ook, maar wordt sneller oud



Was de andijvie en snij in smalle reepjes.  
Schil de appels en snij in kleine blokjes.  
Was de druiven en snij ze doormidden.  
Snij de kaas in kleine blokjes.

stronk andijvie bewaren? In een natte theedoek in de koelkast!

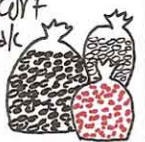


Voeg alles bij de linzen, giet de resterende vinaigrette erover en schep door elkaar.

**Serveren:** verdeel de salade over 4 bordjes en strooi de grofgehakte walnoten erover. Lekker met warm **maisbrood** (recept zie [www.kokenmetkarin.nl](http://www.kokenmetkarin.nl))

## Info Linzen

Peulvruchten uit het Middellandse Zeegebied. In vele soorten & kleuren: groene/grauwe (= het bekendst), gele/oranje/rode (= koken tot moes), kleine groene uit Le Puy (= delicatess) Een paar uurtjes voorweken verkort de kooktijd aanzienlijk. Goed op smaak brengen met peper, zout, citroensap. Extra veel smaak: warme linzen laten afkoelen in vinaigrette bij salade.



Ook lekker met Hollandse (Charde) geitenkaas



en wat honing door de vinaigrette