

Linssallad med basilika och citron

300g gröna eller puylinser, ca 4 dl
4 tomater eller en ask cocktailtomater
1 knippe salladslök eller en liten purjolök
1 kruka basilika
saften från en citron
2 msk olivolja
Svartpeppar och örtsalt

Koka linserna i rikligt med vatten i ca 10 min. Koka på svag värme så att linserna inte går sönder.

Håll dem i durkslag och spola i kallt vatten så att kokningen avstannar.

Låt linserna rinna av.

Skär tomater i tärningar.

Strimla salladslöken och basilikabladen, blanda med linserna.

Blanda salladen väl och smaka av med peppar och eventuellt örtsalt.

Källa: Mat för liv och lust

