

Libanesisk linsallad

4-6 p

4 dl gröna linser
olivolja
6 st vitlösklyftor
4 dl finhackad persilja
1 dl finhackad mynta
2 citroner
2 tsk spiskummin
2 morot
1 gurka
8 körsbärstomater
1 avocado

Skölj linserna och lägg i en kastrull. Häll över vatten och koka upp, låt sjuda på medelvärme i ca 25-30 min, tills de mjuknar. De ska vara helt färdigkokta utan att de kokas sönder. Sila av när linserna är klara. Under tiden linserna kokas förbereder du vitlöksmarinaden. Finhacka vitlösklyftorna, hetta upp 3 msk olivolja och fräs vitlöken på medelvärme. Vitlöken får inte brännas vid, fräs på låg värme i ca 4-5 min tills vitlöken får lite färg och mjuknar. Pressa i citronsaft, tillsätt spiskummin, salt, peppar och resten av olivoljan. Lägg linserna i en skål tillsammans med persilja och mynta, häll över marinaden och blanda väl. Smaka av och tillsätt eventuellt mer citron, olivolja, spiskummin eller salt. Ställ sedan i kylan minst 1 timme innan du blandar i grönsaker för godast smak, linserna klarar sig bra i kylan upp till 2 dagar. Hacka grönsaker efter smak och blanda med linserna. Servera med önskat tillbehör.