

## Zwarte linsensalade met noripoeder

Ingrediënten voor 4-5 pers

- 300 g beluga of zwarte linzen
- 1 teentje knoflook
- 1 stuk gember
- 5 el sesamolie
- Bosje radijsjes
- 1 el citroensap
- **1 el Ao-noripoeder\*** (of norivellen geroosterd en verpulverd)
- 3 el shoyu of tamari
- Ev. 1 rode paprika
- 1 rode ui
- Ev. geroosterde sesamolie om af te werken
- Zeezout en peper

Werkwijze

- Snijd de knoflook doormidden
- Snijd de gember in grove stukken
- Kook de linzen beetgaar in een kleine liter water samen met de knoflook en gember
- Check regelmatig de garing (vanaf 15 min.) zodat de linzen niet stuk koken
- Giet af en verwijder look en gember
- Meng de linzen direct met de sesamolie (warme peulvruchten zuigen direct de olie op)
- Maak de radijzen schoon en snijd ze in vieren
- Pel de rode ui en hak fijn
- Was de paprika, schil met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd in brunoise
- Roer de sojasaus en het citroensap door de afgekoelde linzen en vervolgens de radijsjes, paprika en ui
- Strooi het noripoeder erover
- Werk eventueel af met enkele druppels geroosterde sesamolie
- Schep nog eens voorzichtig om

