

Gerstsalade

Ingrediënten voor 4-5 pers.:

- 300 g gerst, volle korrel
- 6 dl water
- 1 dl room of haverroom
- 50 g hazelnoten, kort geroosterd
- 1 tl tijm
- 1 tl marjolein
- 1 tl lavas
- 2 knoflooktenen, fijngeperst
- 1 tl zout of kruidenzout

Werkwijze:

- Gerst in het water een ganse nacht laten weken. 's Morgens opkoken en 1 uur laten koken, met deksel, op een zacht vuurtje. Op een warme plaats of op de uitgeschakelde kookplaat nog 2-3 uur laten nawellen, met deksel. Even het vocht controleren. Eventueel nog een weinig water toevoegen.
- De gekookte en nagewelde gerst mengen met de overige ingrediënten en als salade serveren.

