

# SLAATJE VAN LINZEN, WORTEL EN PREI MET CARPACCIO VAN KASTANJE PADDESTOEL EN HAZELNOOT

By Frank Fol

## INGREDIËNTEN

- 200 gr groene linzen  
(best al de dag voordien in water met wat zout te week zetten in de koelkast)
- 2 wortel met groen
- 1 prei
- Bakje kastanje paddestoel
- Potje hazelnoten
- Olijfolie
- Tijm (vers of gedroogd)
- 1 knoflook
- Hazelnoot olie
- Rode wijn azijn
- Zeezout
- Cayenne peper
- Foelie poeder
- Zwarte peper van de molen

## BEREIDING

1. **Prei & wortel:** wassen en fijnsnijden naar keuze. Stof ze krokant gaar en kruid met wat zeezout en peper van de molen. Bewaar enkele mooie takken wortelgroen, was en bewaar pluksels in koud water tot later.
2. **Linzen:** Spoel de linzen en breng ze aan de kook met water, knoflookteentje, gedroogde tijm, wat zout, cayennepeper en foeliepoeder en gaar zacht onder deksel. Laat afkoelen in kookvocht. Giet vervolgens kooknat af en meng de linzen met de groenten. Werk af met wat hazelnootolie en geutje rode wijn azijn.
3. **Champignons:** Snij de champignons in zeer dunne plakjes.
4. **Hazelnoot:** snij hazelnoot fijn
5. **Afwerking:** schep linsensalade op elk bord, verdeel de plakjes paddestoel erover. Werk af met de gesneden hazelnoot, enkele druppels hazelnootolie op de paddestoel carpaccio en de wortel pluksels.

Bereiding: 15 min

4 personen

**BergHOFF®**



### TIP!

Linsensalade kan ook lauw geserveerd worden.