



## Beskrivelse

Skyl linserne godt og kog dem i rigeligt letsaltet vand til de er mørre, ca. 20 minutter. Hæld dem i en sigte, skyl dem og lad dem dryppe af.

### Marinade:

Rør sennep, presset hvidløg, æblecidereddike, rapsolie, salt og peber sammen.

Vend linserne i marinaden.

## Ingredienser

3 dl grønne linser

### Marinade:

4 tsk. Dijon sennep

2 fed hvidløg

2 spsk. æblecidereddike

4 spsk. rapsolie

Salt og peber