



Ingredienser

200 g grønne linser

3 skiver bacon

1 fed hvidløg

5 kviste rosmarin

Salt og peber

2 spsk. olivenolie

1 stor håndfuld bredbladet persille

Marinerede rødløg:

1 rødløg

1 spsk. rørsukker

1/2 dl rødvinseddike

Salt

Beskrivelse

Skyl linserne i koldt vand og lad dem dryppe af i en sigte.

Skær bacon i tynde strimler. Svits dem i lidt olie i en gryde sammen med det hele fed hvidløg og rosmarinkvistene. Svits ved lav varme i 4-5 minutter, til det begynder at blive sprødt. Tilsæt linserne og hæld vand på til det dækker. Krydr med salt og peber. Kog linserne ved svag varme i 20-25 minutter, til de er møre, men stadig har lidt bid.

Marinerede rødløg:

Bland rødvinseddike, rørsukker og salt. Skær rødløg i halve skiver, kom dem i marinaden og lad dem trække i 15-20 minutter.

Hak persillen groft.

Tag linserne af varmen, når de er kogt færdige. Fjern hvidløg og rosmarin. Smag til med olivenolie, salt og peber. Kom de marinerede rødløg i linserne (kasser eddikelagen). Vend linserne med de marinerede rødløg og masser af hakket persille. Spis linserne lune som en selvstændig ret eller som tilbehør til stegt fisk, fjerkræ eller kød.