



## Ingredienser

- 100 g grønne linser
- 1 lille løg
- 2 fed hvidløg
- 1 stængel bladselleri
- 1/2 tsk. tørret salvie
- 50 g valnødder
- 1-2 tsk reven citronskal
- 2 spsk. olivenolie
- 1 1/2 spsk. soyasauce
- Lidt citronsaft
- Salt og peber
- Olivenolie til stegning

## Beskrivelse

Kom linserne i en sigte og skyl dem grundigt i koldt vand. Kom linserne i koldt vand og kog dem i ca. 20 minutter. Hæld dem til afdrypning i en sigte.

Hak løg, hvidløg og bladselleri fint. Svits dem på panden i lidt olivenolie uden at de tager farve.

Blend linser, løg, hvidløg, bladselleri og salvie til en lidt grov masse.

Hak valnødder fint og rør dem i.

Tilsæt citronskal og olivenolie. Smag til med soyasauce, citronsaft, salvie, salt og peber.