

Appelsinlinser med creme fraiche

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skyl linserne i en sigte og lad dem dryppe af.

Kom linser, appelsinjuice, stjerneanis og salt i en gryde. Kog linserne i ca. 5 minutter – de skal stadig have bid. Hæld væsken fra og lad dem køle af.

Dressing:

Bland creme fraiche med purløg og dild. Smag til med salt og peber.

Server linserne med creme fraiche dressingen.

Ingredienser

300 g tørrede røde linser

5 dl appelsinjuice

1 stjerneanis

1 tsk. salt

Dressing:

4 dl creme fraiche 9%

Purløg

Dild, evt. tørret

Salt og peber