

## Rødbedesalat med grønne linser og feta (10 pers.)

### ***Ingredienser:***

500 gr. rødbeder  
150 gr. tørrede, grønne linser  
1 fed presset hvidløg  
1 spsk. olivenolie  
1 spsk. balsamico-eddike  
50 gr. salattern (feta-ost)  
50 gr. rucola-salat  
salt, peber

### ***Sådan gør du:***

1. Kog rødbederne møre i letsaltet vand, ca. ½- 1 time.
2. Skyl dem i koldt vand, og "smut" skrællen af.
3. Skær rødbederne i små tern.
4. Kog linserne i rigeligt, letsaltet vand til de er møre, men ikke udkogte – ca. 15 minutter.
5. Vend linser og rødbeder sammen med hvidløg, olie, eddike og krydderier.
6. Lad det gerne trække i køleskabet i min. 1 time. Smag evt. til igen.

### ***Servering:***

Skyl rucola-salaten og vend det i rødbederne. Pynt med flager af salattern.