

# Linzensalade met spek, tomaten en feta

## Ingrediënten:

- 100g HERTA® Spek Allumettes
- 200g groene linzen
- 1 handvol kerstomaatjes
- 1/2 rode ui, dun gesneden
- 50 g verkruimelde feta kaas
- 1 handvol gehakte verse peterselie
- 1 el. grove mosterd
- 2 el. balsamico- of appelazijn
- 3 el. olijfolie
- zout en peper

## Bereiding:

- Spoel de linzen en kook ze ongeveer 20-25 minuten in een pan ongezoeten water. Giet af en laat afkoelen.
- Maak de dressing: Meng in een kom de mosterd, azijn, olie, zout en peper.
- Maak de salade: Meng de linzen met de ui, gekookte bacon, feta, tomaten en peterselie.
- Breng op smaak met de vinaigrette

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **2**

