

Rijtsalade met feta en granaatappelpitjes



Ingrediënten

- 250 gr witte rijst
- 100 gr linzen (uit blik, uitlekken)
- 3 stengels lente-ui, in ringetjes gesneden
- 200 gr feta, in blokjes (vegan feta kan ook)
- 75 gr granaatappelpitjes
- 2 handen walnoten
- handvol verse peterselie
- sap van een halve citroen
- 5 el olijfolie
- verse peper

Bereiding

Kook de rijst volgens de verpakking. Je kunt ervoor kiezen de rijst volledig te laten afkoelen of lauwwarm te gebruiken. Doe in een schaal. Spoel de uitgelekte linzen af onder koud water en meng onder de rijst.

Rooster ondertussen de walnoten in een (droge) koekenpan. Voeg nu ook de lente-ui, feta, granaatappelpitjes en kleingesneden peterselie toe aan de rijst. Haal de walnoten uit de koekenpan en meng door het geheel.

Maak een dressing door het citroensap met de olijfolie en versgemalen peper (hoeveelheid naar smaak) in een potje met deksel door elkaar te schudden. Giet de dressing over de salade, roer met een lepel erdoorheen en schep op de borden.