Salades / Japan

# Lauwwarme salade van linzen, maïs en champignons · Japan

Een lauwwarme salade met gare peulvruchten en groenten, culinair geïnspireerd op Japan.

**Tijd** 30 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 650 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 350 g uitgelekte maïs
- ☐ 300 g gekweekte champignons
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 25 ml citroensap
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ 10 g sesamzaad
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Spoel de peulvruchten en laat uitlekken. Maak de groenten schoon en snijd in hapklare stukken.

**02** Kook of stoom beide groenten apart tot ze gaar zijn. Houd rekening met de stevigste groente en laat uitlekken.

**03** Verwarm de peulvruchten in een pan met een scheut water, tot ze goed heet zijn.

**04** Klop olie, citroensap en de smaakmakers tot een dressing. Meng met de warme groenten en peulvruchten en serveer.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-jp-14-15-cd16fb3