



## Linssisalaatti

Aineet: 2 dl keitettyjä linsejä  
200 g kesäkurpitsaa  
3 tomaattia  
2 sipulia  
Kastike:  
timjamin oksa  
valkosipulin kynsi  
3 rkl öljyä  
1 rkl sitruunamehua

Valmistus: 1. Keitä 1 dl linsejä pakkauksen ohjeen mukaan lyhyempi aika, jotteivat linssit soseudu.  
2. Puhdista ja paloittele kasvikset, tomaatit ja sipulit neljään osaan ja kesäkurpitsa vastaavankokoisiksi palasiksi.  
3. Kuumenna paistinpannussa öljy, lisää murskattu valkosipulin kynsi ja timjami. Kun valkosipuli alkaa tuoksua, lisää kesäkurpitsa ja sipuli. Kuumenna hetki ja lisää tomaatti, kunnes sekin kuumenee.  
4. Sekoita ainekset ja valele öljyllä ja sitruunamehulla. Sekoita ja anna makujen imeytyä.  
Tarjoa salaatti lämpimänä tai kylmänä sellaisenaan tai makkaran tai lihan lisäkkeenä.