



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Linsesalat med avokado og mangosalsa, toppet med egg og mango- og currydressing

Grønne linser

125 g grønne linser

½ pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili

Kokte egg

2 stk egg

Mangosalsa

1 stk mango

½ stk agurk

1 stk lime

1 pakke chiliflak

Linsesalat

1 stk avokado

50 g tobladssalat

1 pakke peanøtter

1 pakke curry- og
mangodressing

🏠 salt

🏠 olivenolje

🏠 olje

🏠 pepper

1 **Grønne linser:** Tilbered linsene som anvist på pakken.

2 **Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 6–8 minutter.

3 **Mangosalsa:** Skrell mangoen og skyll agurken. Kutt mangoen og agurken i terninger. Skyll limen, og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern. Bland sammen mangoen og agurken i en skål. Smak til med olivenolje, saften og skallet fra limen, chiliflakene og salt.

4 **Grønne linser, fortsettelse:** Hell kokevannet av de ferdigkokte linsene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek linsene og ingefærblandingen i 3–4 minutter. Smak til med litt salt og pepper.

5 **Linsesalat:** Del avokadoen i skiver. Skrell og kutt eggene i to. Legg linsene utover et serveringsfat. Topp med tobladssalaten, mangosalsaen, avokadoen, eggene og peanøttene. Hell curry- og mangodressing over salaten før servering.



TIPS! Topp salaten med litt koriander før servering.