



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Belugalinsesalat med avokado og mangosalsa, toppet med egg og cashewdressing

Belugalinser

125 g belugalinser

Cashewdressing

½ stk lime

½ stk hvitløksfedd

1 pakke cashewnøtter

🏠 ¼ dl vann

🏠 1½ ss soyasaus

Kokte egg

2 stk egg

Mangosalsa

½–1 stk mango

½ stk agurk

½ stk lime

1 pakke chiliflak

Belugalinsesalat

1 stk avokado

50 g restaurantsalat

40 g peanøtter

🏠 salt

🏠 olivenolje

1 Belugalinser: Tilbered linsene som anvist på pakken.

2 Cashewdressing: Skyll limen. Finriv limeskallet fra hele limen (kun det grønne) på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Bland sammen halvparten av limeskallet, saften fra halve limen, hvitløken, cashewnøttene, ¼dl vann og 1½ss soyasaus i en beholder. Kjør blandingen glatt med en stavmikser, eller i en blender.

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

4 Mangosalsa: Skrell mangoen og skyll agurken. Kutt mangoen og agurken i terninger. Bland sammen mangoen, agurken, resten av limeskallet, saften fra resten av limen og chiliflakene i en skål. Smak til med olivenolje og salt.

5 Belugalinsesalat: Del avokadoen i skiver. Skrell og kutt eggene i to. Legg opp belugalinsene på et serveringsfat. Topp med salaten, mangosalsaen, avokadoen, eggene og peanøttene. Ringle over cashewdressingen før servering.

Tips fra kokken: Topp gjerne salaten med litt koriander før servering.