



## *Hyvlad fänkål, citrus & gröna linser*

**TILL 4 PORTIONER.** 1 ½ dl torkade fasta linser, gärna korallins, grön lins, puylin eller gotlandslins, 2 apelsiner eller fileade blodgrape, ½ msk vit balsamvinäger eller god vitvinsvinäger, ½ dl olivolja, 2 msk finhackad dill, 1 stor fänkål, eller 2 små tunt hyvlad, pressad saft från citrusresterna, salt och nymald svartpeppar.

**GÖR SÅ HÄR.** Koka linserna enligt instruktion på förpackningen. Skala och filea citrusen och pressa det som blir över till dressing. Rör ihop vinäger, citrussaft, olivolja, dill och salt till en dressing och blanda den sen med linserna. Smaka av. Sväng ihop linserna med fänkål och citrusklyftor. Dra några varv med svartpepparkvarnen och strö över ytterligare lite dill. Servera!