

### Lencse saláta

250 g lencse, egy éjszakára beáztatva (a képen barna lencse van, de lehet a normál vagy bármilyen lencse is)

2 gerezd fokhagyma

2 egész babérlevél

só

víz

2 nagyobb fej hagyma (vörös vagy lila, vagy akár mindkettő), félholdra vágva

2 púpozott kiskanálnyi só

2 evőkanál barna rizs ecet (vagy ume ecet, vagy ritkán 10 %-os ecet)

2 evőkanál olíva olaj

1 nagyobb csokor petrezselyem apróra vágva

A félholdra vágott hagymát besózzuk, kezünkkel leveleire szedjük sózás közben, letakarva min. 30 percet pihentetjük.

A lencsét a fokhagymákkal, a babér levelekkel és kevés sóval odatesszük főzni, annyi vízben, ami bőven ellepi (forrástól számítva 8-10 perc). Leszűrjük, kidobjuk a babér leveleket és a fokhagyma gerezdeket, egy tálba tesszük, és meglocsoljuk az ecettel, megkeverjük és megvárjuk, amíg teljesen kihűl.

Ha kihűlt a lencse hozzáadjuk a hagymához a petrezselyemmel és az olajjal együtt. Összekeverjük, ha szükséges még utána sózzuk és tálaljuk.