

## Sint Jan's Salade met aalbessen / Saint John's Salad with red currants



### **Boodschappenlijstje**

250 gram aalbessen, geritst en gewassen  
100 gram tuinbonen  
200 gram bruine linzen (gekookt)  
12 sjalotjes (St. Jansuitjes) of 6 eetlepels zilveruitjes

### **De dressing**

2 eetlepels fijngesneden bieslook  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel rode wijnazijn  
2 theelepels honing  
twee mespuntjes mosterd

### **Zo maak je de Sint Jan's Salade**

Dop de tuinbonen en kook ze 4 minuten in kokend water met zout.  
Kook de linzen gaar in 12 minuten, giet ze af en doe ze nog warm in een grote schaal.  
Voeg er de bieslook en een dressing van olie, honing, azijn en mosterd aan toe.  
Rits de rode bessen van de steeltjes.  
Schep ze voorzichtig door de tuinbonen, linzen en uitjes.

### **Serveer de Sint Jan's Salade met vers gebakken landbrood**

## Sint Jan's Salade met aalbessen / Saint John's Salad with red currants



### **Shopping list**

250 grams of currants, zipped and washed  
100 grams of broad beans  
200 grams brown lentils (cooked)  
12 shallots (St. John's onions) or 6 tablespoons pearl onions

### **The dressing**

2 tablespoons finely chopped chives  
2 tablespoons of olive oil  
1 tablespoon red wine vinegar  
2 teaspoons of honey  
two pinches of mustard

### **How to make the Sint Jan's Salad**

Shell the broad beans and cook them for 4 minutes in boiling salted water.  
Boil the lentils for 12 minutes, drain and place them while still warm in a large bowl.  
Add the chives and a dressing of oil, honey, vinegar and mustard.  
Strip the red berries from the stems.  
Carefully stir them into the broad beans, lentils and onions.

**Serve the Sint Jan's Salad with freshly baked country bread**