

Σαλάτα με μπουδικά και φακές



Υλικά

2 φλιτζ. φακές

1 φύλλο δάφνης

8 κουταλιές ελαιόλαδο

2 κουταλιές χυμό λεμόνι

4 κουταλιές ξίδι βαλσάμικο κρέμα

1 καρότο τριμμένο

2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό

2 κουταλιές ψιλοκομμένο άνηθο

1 σκελίδα σκόρδο

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Ντοματίνια κομμένα στη μέση

2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα

Διαδικασία

Βράζουμε τη φακή με λίγο αλάτι, το σκόρδο και το φύλλο δάφνης μέχρι να μαλακώσει και τη στραγγίζουμε.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα αφήνουμε για 10 λεπτά να δέσουν οι γεύσεις.

Σερβίρουμε ραντίζοντας με λίγο ακόμη ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο κρέμα.

Πηγή: ikypros.com