



Foto: Balogh Tamás

### Hozzávalók:

egy doboz (400 gramm) Bonduelle konzervlencse, egy kis doboz (200 gramm) Bonduelle konzerv békirépa, ujjnyi darab póréhagyma, só, 1-2 evőkanál méz (lehet porcukor is), 1 nagy csokor petrezselyem, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-2 evőkanál fehérborecet vagy balzsamecet, 2 evőkanál olaj

1. A lencsét egy szűrőbe öntjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük. Egy tálba rakjuk, a répát levélével együtt ráöntjük. A vékonyan felszeletelt póréhagymát fél mokkáskanál sóval összekeverjük, 15 percre félrerakjuk, majd az előzőekkel összeforgatjuk.
2. Egy pohárban a mézet a finomra vágott petrezselyemmel, a borssal és az ecettel, kiskanállal jól kikeverjük, majd apránként beledolgozzuk az olajat is. A répás, pórés lencsére öntjük, összekeverjük.
3. Letakarva hűtőbe tesszük pár órára, hogy az íze összeérjen. Mindenféle hagyományos fűszerezésű grillezett pecsenyéhez kínálhatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 10 perc + érlelés

Egy adag (pecsenye nélkül): 145 kcal