



Φακοσαλάτα με πιπεριά και πορτοκάλι



Υλικά:

- 600gr φακή
- 1/2 ξερό μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1 κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 1 πορτοκάλι σε κομματάκια
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο (προαιρετικά)
- 1 κ.σ. ξερό θυμάρι
- 1 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 4 κ.σ. χυμό πορτοκάλι
- 1/2 κ.σ. ξύδι
- αλάτι, πιπέρι



Εκτέλεση:

1. Βράζετε τη φακή και στραγγίζετε.
2. Βάζετε τη φακή με τα λαχανικά, τα μυρωδικά και το πορτοκάλι σε ένα μπωλ και ανακατεύετε καλά.
3. Ετοιμάζετε τη σως, ανακατεύοντας το λάδι, το χυμό πορτοκαλιού και το ξύδι και περιχύνετε τα λαχανικά.
4. Ανακατεύετε καλά και έτοιμη!!!

Σημειώσεις:

- Διατηρείται έως και 3 μέρες στο ψυγείο, λόγω του χυμού πορτοκαλιού που περιέχει. Μπορείτε να τη διατηρήσετε και περισσότερο όμως, αν προτιμήσετε αεροστεγή δοχεία φαγητού, και δε βάλετε το πορτοκάλι και το χυμό αλλά τα προσθέσετε ακριβώς πριν τη σερβίρετε.

