



# Salată de fenicul de linte cu ceapă de primăvară și ananas

Dificultate **medie**

Timp de pregătire **20 min**

Timp total **1h**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

## Ingrediente

- 100 g linte (Pardina sau Puy)
- 1200 g apă
- 1 linguriță cimbru, uscat
- 400 g bulb de fenicul cu verde
- 500 g ananas, proaspăt, în bucăți de dimensiuni mici, de 2 cm grosime
- 4 cepe de primăvară, în inele subțiri, oblice
- 1 radicchio, mic, în bucăți de mărimea mușcăturii
- 1 - 2 feli ananas, în benzi groase de 5 mm
- 1/4 linguriță de sare și un pic mai mult
- 50 g muștar, mediu fierbinte
- 40 g miere, lichid
- 40 g oțet de mere
- 40 g ulei
- 1 vârf de piper

## Pregătire

1. Clătiți linte pentru scurt timp și decanați.
2. Se adaugă apă în vasul de amestecare și se aduce la fierbere timp de **9 min./100°C/pasul 2**.
3. Atașați inserția de gătit cu linte, adăugați cimbru și gătiți linte conform **instrucțiunilor ambalajului/100 °C/ nivel 2**. Între timp, curățați feniculul, lăsați deoparte verdeța fină. Înjumătățiți feniculul și tăiați tulpina în formă de pană. Tăiați jumătățile transversale în felii subțiri și puneți-le într-un castron mare. Adăugați bucăți de ananas, inele de ceapă de primăvară, radicchio și cicoare la feniculul din castron și amestecați.
4. Scoateți inserția de gătit cu linte din vasul de amestecare, scurgeți linte, puneți-o într-un castron și condimentați cu 1/4 linguriță de sare. Goliți vasul de amestecare.
5. Se adaugă mustar, miere, otet, ulei, 2 prafuri de sare și piper cu fenicul verde în vasul de amestecare și biciul timp de **10 secunde/viteza 4**.
6. Se amestecă jumătate din marinada cu ingredientele salatei și cealaltă jumătate cu linte, se lasă ambele abrupte timp de 30 de minute, apoi se amestecă totul cu atenție, se condimentează după gust și se servește.

## Sugestii & Sfaturi

- Bagheta merge bine cu ea.