

Recept

Salade van kasboontjes

Benodigheden

- ✓ 600 g kasbonen
- ✓ 800 g vastkokende aardappelen
- ✓ 4 eetl olijfolie
- ✓ 4 eetl (wal)notenolie
- ✓ 2 rode uien, in ringen
- ✓ sap van 1 citroen
- ✓ 4 eetl verse groene kruiden, kleingesneden
- ✓ 2 eetl pijnboompitten, geroosterd
- ✓ 200 g rucola
- ✓ 4 eieren, hardgekookt, gepeld, in vieren
- ✓ peper (en zout)



Bereiding

Kook de aardappelen gaar in de schil. Laat de bonen ca. 7-10 minuten koken in ruim water met zout. Verwijder de schil van de aardappelen als ze nog warm zijn. Snijd ze in plakjes. Meng olijfolie en notenolie met de ui, het citroensap en wat peper en eventueel zout. Marineer hierin de aardappelplakjes ca. 10 minuten. Meng de aardappelplakjes met de bonen, kruiden, pijnboompitten en rucola. Garneer met de eieren.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 15 2011

EET SMAKELIJK!

