

Recept

Zomerkasbonensalade met beenham

Benodigheden

- ✓ 750 gram aardappelschijfjes (gekookt)
- ✓ 750 gram kasbonen
- ✓ 1 rode ui, fijngesnipperd
- ✓ 200 gram beenhamreepjes
- ✓ 3 el olijfolie extra vierge
- ✓ 1 el rodewijnazijn
- ✓ 75 gram rucola



Bereiding

Bereid de aardappelschijfjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de sperziebonen ca. 8 min. beetgaar. Giet de bonen af en spoel ze onder stromend water koud. Meng de sperziebonen met de ui, de beenhamreepjes, de olie en de azijn in een schaal. Schep er de rucola door en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de bonensalade over 4 borden en geef er de aardappelschijfjes bij. Eet smakelijk

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 26 2011

EET SMAKELIJK!

