



3 à 4 personen



gemakkelijk



15 min. voorbereiding



25 min. baktijd

Salade van zoete bataat

Benodigheden

1 kg zoete aardappelen

(2 à 3 stuks)

300 g sperziebonen

1 rode ui

300 g spekreepjes

2 el bieslook

handje rucola

mayonaise

(soja)yoghurt

peper en zout

- 1 Schil de zoete aardappelen, snijd ze in blokjes en kook deze in ongeveer 10 minuten gaar. Let op: zoete aardappelen hebben een kortere kooktijd dan 'normale' aardappelen.
- 2 Dop ondertussen de sperziebonen en snijd deze in grove stukken. Kook de sperziebonen beetgaar.
- 3 Bak de spekjes uit in een koekenpan en laat ze vervolgens uitlekken.
- 4 Snijd de ui en verse bieslook fijn.
- 5 Meng gelijke delen mayonaise en yoghurt met elkaar (ongeveer 4 eetlepels mayonaise en 4 eetlepels yoghurt). Voeg de helft van de bieslook aan dit mengsel toe en breng op smaak met peper en zout.
- 6 Als de aardappelen en sperziebonen gaar zijn laat je ze iets afkoelen. Meng alle ingrediënten vervolgens door elkaar. Je hebt nu een heerlijke lauwwarme of koude salade. Lekker als maaltijdsalade, bijgerecht of lunch.

Recept van mytaste.nl.

Dit is een leenrecept. Graag (kopiëren en) bij je volgende bezoek aan De Nieuwe Graanshuur terugbrengen. Suggesties of opmerkingen: zie ommezijde!