



LENTESALADE

Lentesalade met aardappel, salami en olijven

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 200 g krieltjes (met schil)
- 🍅 1 el olijfolie
- 🍅 ½ el gedroogde oregano
- 🍅 ½ tl citroensap
- 🍅 ½ rode ui (in dunne ringen)
- 🍅 25 g groene olijven of zwarte olijven (zonder pit)
- 🍅 75 g salami (in kleine blokjes)
- 🍅 15 g rucola

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de krieltjes goed schoon en kook ze circa 15 minuten in water met zout.
2. Giet ze af en snijd doormidden.
3. Schep de krieltjes met de olie, de oregano, het citroensap, de uienringen en de olijven door elkaar.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Laat afkoelen tot lauwwarm en schep dan de salami en rucola erdoor.
6. Serveer direct.

TIP: Je kunt de salade ook maken met geschilde krieltjes of vastkokende aardappels.



Recept: boodschappen.nl