



LENTESALADE

Lentesalade met zoete-aardappel, spekjes en dressing

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 75 g magere spekreepjes
- 🍷 2 zoete aardappels (geschild, in blokjes)
- 🍷 2 stengels bleekselderij (in boogjes)
- 🍷 ½ rode ui (in dunne halve ringen)
- 🍷 ½ bosje basilicum (alleen de blaadjes)

🍷 3 el croutons

🍷 2 el pistachenoten (grof gehakt)

voor de dressing

🍷 50 g blauwe kaas

🍷 150 g zure room

🍷 1 el witte wijnazijn

🍷 2 el mayonaise

🍷 2 el bieslook (fijngesneden)

MATERIAAL: koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spekreepjes in een droge, hete koekenpan krokant.
2. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Bak de zoete aardappels in circa 10 minuten goudbruin in het bakvet.
4. Roer voor de dressing de kaas glad met de zure room.
5. Voeg de azijn, mayonaise en bieslook toe.
6. Roer glad.
7. Meng de zoete aardappel met de bleekselderij, spekjes, ui en basilicumblaadjes.
8. Giet de dressing erover en garneer met de croutons en pistachenoten.



Recept: boodschappen.nl