



# LENTESALADE

## Lentesalade met kriel, sperziebonen en doperwtten

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 500 g kleine krieltjes in de schil
- 🍅 200 g sperziebonen, schoongemaakt
- 🍅 150 g doperwtten (vers of diepvries)
- 🍅 10 radijsjes, in plakjes
- 🍅 100 g babyspinazie
- 🍅 handje verse dille, de helft fijngehakt
- 🍅 1 el fijngehakte bieslook
- 🍅 1 el fijngehakte peterselie
- 🍅 1 tl grove mosterd
- 🍅 1½ el koolzaadolie
- 🍅 ½ el appelciderazijn (of andere azijn)
- 🍅 snufje zout
- 🍅 zwarte peper
- 🍅 klontje roomboter (optioneel)



### ZO MAAK JE HET:

1. Was de krieltjes en halveer ze (hele grote kun je in vieren snijden).
2. Kook de krieltjes 10 minuten in een ruime pan met gezouten water.
3. Doe daarna de sperziebonen en de doperwtten erbij en laat nog 5 minuten koken.
4. Maak ondertussen de dressing: meng de mosterd met de koolzaadolie, de azijn en het snufje zout in een kom.
5. Roer de bieslook en de peterselie erdoorheen.
6. Proef of alle groenten gaar, maar niet overgaar zijn.
7. Giet ze af en doe ze terug in de pan (het vuur moet uit zijn).
8. Giet de dressing erover en meng door.
9. Doe de helft van de radijsjes, de spinazie en de gehakte dille erbij en roer weer door.
10. Roer er eventueel nog een klontje boter doorheen voor de smaak.
11. Schep de aardappelsalade op de borden en maak af met de rest van de radijsjes, dille en wat versgemalen zwarte peper.

**TIP:** Maak deze aardappelsalade als hoofdgerecht of bijgerecht en neem de restjes lekker mee als lunch naar je werk de volgende dag.

Recept: [culy.nl](https://culy.nl)