



## Lentesalade met puntpaprika, paksoi en bonen

2 personen

🕒 10 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 blik reuzenbonen
- 🍅 1 struik paksoi
- 🍅 1 zak zoete puntpaprika's
- 🍅 5 el groene olijven
- 🍅 6 el olijfolie
- 🍅 1 tl gedroogde oregano
- 🍅 1 citroen

### MATERIAAL:

### ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de bonen in een zeef af met koud water.
2. Laat uitlekken.
3. Snijd het groen van de paksoi grof en het wit in dunne reepjes.
4. Verwijder de steelaanzet en de zaadlijsten van de paprika's.
5. Snijd de paprika's in dunne ringen.
6. Halveer de olijven.
7. Meng de bonen, de paksoi en de paprika's in een schaal met de olie en de oregano, breng op smaak met citroensap en garneer met de olijven.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)