



Lentesalade met rijst, puntpaprika en zwarte bonen

2 personen

🕒 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 62½ g witte rijst
- 🍷 ½ rode ui
- 🍷 1½ el rode wijnazijn
- 🍷 1 lente-uitje
- 🍷 ½ zoete puntpaprika
- 🍷 10 g verse platte peterselie
- 🍷 100 g zwarte bonen
- 🍷 2 el extra vierge olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat 30 min. afkoelen.
3. Snijd ondertussen de rode ui in dunne ringen en meng met de azijn en eventueel zout en laat minimaal 30 min. staan.
4. Snijd de lente ui in dunne ringen, de paprika in blokjes en de blaadjes peterselie grof.
5. Spoel de bonen af en meng met de rijst, ui, azijn, lente-ui, paprika, olie en peterselie.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.



TIP: Deze rijstsalade kun je 1 dag van tevoren maken en is ook heel geschikt als (strand)picknickgerecht

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