



## Zomersalade met mango, rivierkreeft en ovenaardappelen

2 personen

🕒 25 + 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 500 g roodschil aardappelen
- 🍷 2 el traditionele olijfolie
- 🍖 50 g ontbijtspek
- 🥭 1 eetrijpe mango
- 🍆 ½ komkommer
- 🥄 2 el mayonaise
- 🍷 1½ el ketchup
- 🍷 1 el water
- 🥬 200 g gesneden ijsbergsla
- 🦞 100 g verse rivierkreeftjes
- 🌿 ½ bakje tuinkers

**MATERIAAL:** bakplaat, bakpapier, koekenpan, keukenpapier



### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Was de ongeschilde aardappelen en snijd ze in de lengte in partjes.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met de olie, peper en eventueel zout.
4. Rooster in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.
5. Schep halverwege om.
6. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak het spek op middelhoog vuur in 5 min. krokant.
7. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Schil ondertussen de mango, snijd het vruchtvlees van de pit en snijd in reepjes.
9. Was de komkommer, halveer in de lengte en verwijder met een theelepel de zaadlijsten.
10. Snijd de komkommer in boogjes.
11. Meng in een kom de mayonaise, ketchup en het water tot een dressing en breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Verkruimel het spek.
13. Meng de sla, mango, komkommer en het spek met  $\frac{2}{3}$  van de dressing.
14. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
15. Verdeel de salade over de borden en schep de aardappelen ernaast.
16. Verdeel de rivierkreeftjes over de salade en druppel de rest van de dressing erover.
17. Garneer de salade met de tuinkers.

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