



Mediterrane bonensalade met knapperige groenten

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 2 tomaten
- 🌈 ½ komkommer
- 🌈 ½ pot witte kaasblokjes (in olie, met kruiden, 300 gram)
- 🌈 2 el rode wijnazijn
- 🌈 1 pot witte bonen (afgespoeld, uitgelekt, à 360 g)
- 🌈 3 stengels bleekselderij (in boogjes)
- 🌈 ½ groene paprika (in halve ringen)
- 🌈 ½ bosje radijs (in partjes)
- 🌈 ½ rode ui (in halve ringen)
- 🌈 115 g kalamata olijven (uitgelekt)
- 🌈 2 el krulpeterselie (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in dunne partjes en verwijder de zaadlijsten.
2. Halveer de komkommer in de lengte en verwijder de zaadlijsten.
3. Snijd de komkommer in boogjes.
4. Laat de kaasblokjes uitlekken en vang de olie op.
5. Meng 2 el van de olie met de azijn tot een dressing.
6. Doe de bonen, tomaat, komkommer, bleekselderij, paprika, radijs, ui en olijven in een grote schaal en schep om met de dressing.
7. Schep de kaas en peterselie erdoor.
8. Breng op smaak met zout en/of peper en serveer.

BRON: boodschappen.nl

