



Mediterrane peulvruchtensalade met Manchego

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 1 el olijfolie
- 🌿 150 g sperziebonen schoongemaakt
- 🌿 175 g sojabonen koelvers
- 🌿 120 g kikkererwten uit blik of pot, uitgelekt
- 🌿 ½ rode ui in halve ringen
- 🌿 ½ teen knoflook geperst
- 🌿 mespuntje gerookt paprikapoeder
- 🌿 ½ el PX sherryazijn*
- 🌿 3 el olijfolie extra vierge
- 🌿 2 el verse kruiden fijngesneden, bijv. dille, koriander, bieslook
- 🌿 100 g Manchego* in puntjes
- 🌿 knapperig desemstokbrood, voor erbij

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
2. Bak de sperziebonen in de hete olie in 5-6 min. beetgaar.
3. Meng intussen de sojabonen, kikkererwten en rode ui.
4. Klop een dressing van de knoflook, het paprikapoeder, de sherry azijn en olijfolie.
5. Meng de dressing met de sperziebonen door de salade.
6. Schep de kruiden door de salade en breng op smaak met zout en peper.
7. Verdeel de Manchego over de salade en serveer met het stokbrood.

TIP: PX staat voor Pedro Ximénez, een druivenras waarvan de PX sherry gemaakt wordt. Deze zoete sherry smaakt heerlijk naar rozijnen. De azijn die van deze sherry is gemaakt, smaakt ook zoeter en is vol en rijk van smaak. Fantastisch in combinatie met de Manchego (Spaanse schapenkaas).

BRON: deliciousmagazine.nl

