



BR Braziliaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg zoete aardappel
- 300 g tuinerwten, diepvries
- 20 g pompoenpitten
- 4 el Griekse yoghurt 10%
- 2 tl dijonmosterd
- 2 tl honing
- ½ tl gemalen komijnzaad
- 1 bosje platte peterselie
- 2 eetrijpe avocado's
- 85 g veldsla
- 50 g verse granaatappelpitjes

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Boen de zoete aardappelen schoon, snijd in plakken van 1 cm dik en kook in ca. 12 minuten gaar.
2. Voeg de tuinerwten de laatste 6 minuten toe.
3. Giet af en laat iets afkoelen.
4. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pompoenpitten in 4 minuten op middelhoog vuur goudbruin.
5. Laat afkoelen op een bord.
6. Meng de yoghurt met de mosterd, honing en komijn, peper en eventueel zout.
7. Snijd de peterselie fijn.
8. Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil.
9. Snijd in de breedte in dunne plakjes.
10. Meng de zoete aardappel en tuinerwten met de sla, avocado en peterselie en verdeel over een schaal.
11. Besprenkel met de dressing en bestrooi met de pompoenpitten en granaatappelpitjes.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

TIP: Aardappelsalade kun je na het afkoelen 2 dagen in de koelkast bewaren, in een goed afgesloten bak

BRON: [AI](#)

