



I Milanese aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg krieltjes
- 1 aubergine
- 6 el extra vergine olijfolie
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 350 g verse groene asperges
- 320 g tonijn in water, in blik
- 1 bio citroen
- 2 takjes verse tijm
- 1 el honing

materiaal: grote kom, grillpan

Zo maak je het:

1. Boen de krieltjes schoon.
2. Kook de ongeschilde krieltjes in 15 minuten gaar.
3. Giet af en laat droogstomen.
4. Snijd ondertussen de aubergine in halve plakken van een ½ cm en schep om met 1 el olie.
5. Maak de paprika schoon, snijd in repen van 2 cm breed en schep om met een ½ el olie.
6. Snijd de rode ui in halve ringen van 1 cm.
7. Maak de asperges schoon, halveer in de lengte en schep om met een ½ el olie.
8. Verhit de grillpan op hoog vuur.
9. Gril de aubergine in 2 delen 5-7 minuten, keer halverwege.
10. Gril de paprika en asperge 3-4 minuten, keer halverwege.
11. Gril de ui 4-5 minuten, keer halverwege.
12. Schep alle groenten in een grote mengkom.
13. Halveer ondertussen de krieltjes.
14. Giet de tonijn af en laat uitlekken.
15. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
16. Ris de tijmblaadjes van de takjes en meng met 2 el citroensap, het -rasp, de honing en 1 el olie tot een dressing.
17. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
18. Schep de gegrilde groenten om met de tonijn, krieltjes en dressing.
19. Breng op smaak met peper en eventueel zout en besprenkel met de rest van de olie.

* Gril de groenten 1 dag van tevoren. Bewaar afgedekt in de koelkast tot gebruik.

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

BRON: AI

