



TN Tunesische harissa aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

voor de aardappelen

- 500 g krieltjes gehalveerd, of in vier gesneden
- 2 el harissa pasta
- 1 el olijfolie
- ½ citroen, sap
- 6 takjes dille versnipperd
- peper, zout

voor de yoghurt dip

- 125 g Griekse yoghurt
- 1 tl honing
- 6 takjes dille versnipperd
- 5 cm komkommer
- 1 el citroensap
- ½ tl citroen rasp
- peper, zout

voor de afwerking

- ½ granaatappel
- 1 handje gefrituurde uitjes

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de krieltjes met de olijfolie, 1 el harissa, citroensap, peper en zout.
3. Bak 45 minuten.
4. Haal uit de oven, meng de 2e el harissa eronder, alsook de dille.
5. Doe de Griekse yoghurt in een kom en rasp er de komkommer boven uit.
6. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng.
7. Spatel de dip uit in een diep bord.
8. Verdeel daarover de crunchy aardappeltjes.
9. Werk af met granaatappelpitjes en gefrituurde uitjes.

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

BRON: ascookedbyginger.be

