

Bonen & bonensalade



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

500 g Ardo Extra fijne sperziebonen

750 g Ardo Hele wasbonen

200 g Ardo Rode kidneybonen

300 g Ardo Witte cannellini bonen

300 g Ardo Zwarte bonen

100 g Ardo Tartaar kruidenmix

15 radijsjes

10 kleine gems kropjes sla

5 minikomkommers

2 rode uien

100 ml witte wijnazijn

1 el suiker

Olijfolie

Sushi azijn

Zout en peper

Bereidingswijze

1. Stoom de sperziebonen en hele wasbonen kort in de stoompan tot de gewenste textuur. Spoel onmiddellijk af. Herhaal dezelfde stappen met de andere bonen
2. Snijd de radijsjes in vieren, de komkommer in reepjes en de rode uien in plakjes. Breng 400 ml water met 1 ml witte wijnazijn aan de kook samen met 1 tl zout en 1 el suiker en giet het mengsel over de groenten. Laat afkoelen.
3. Meng de tartaar kruidenmix met een flinke scheut olijfolie en breng op smaak met de sushi azijn, zout en peper.
4. Doe de slabladeren in een grote kom en voeg vervolgens de bonen en peulvruchten toe. Meng met de dressing en breng op smaak met zout en peper.
5. Schik de salade op een bord of in een slakom en werk af met de verschillende ingemaakte groenten.



We preserve nature's gifts