

Aardappelsalade met toverboontjes

Ingrediënten

2-3 personen

500 gram opperdoesjes of frieslander aardappels
400 gram spekbonen, paars, geel en groen
250 gram kleine tomaatjes
100 gram veldsla
1 lente-uitje, in ringetjes gesneden
75 gram gerookte speckjes (Vegetarische slager)
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook, gekneusd
goede olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
1 theelepel Dijon mosterd
1 theelepel honing
zout en peper

Vegetarisch

bereidingstijd: 95 minuten incl. baktijd

keukenhulpjes:

bakplaat met bakpapier
potje voor de tomaatjes
mooie platte schaal



Aan de slag

● Maak eerst de oven gedroogde tomaatjes:

Verwarm de oven voor op 110 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de tomaatjes in tweeën en leg ze met de bolle kant op het bakpapier, leg er de teentjes gekneusde knoflook en 1 takje rozemarijn bij. Besprenkel de tomaatjes, knoflook en rozemarijn met olijfolie en strooi er wat zout en peper overheen. Bak de tomaatjes in ongeveer 90 minuten. Doe de tomaatjes, knoflook en het andere (ongebakken) takje rozemarijn in een potje en giet er wat olijfolie bij.

Maak de intussen de aardappels goed schoon (of schil ze) en snij ze in vier stukken. Kook de aardappels in ruim water en een beetje zout in 10 tot 15 minuten beetgaar en laat ze daarna afkoelen tot ze lauwwarm zijn. Was de spekboontjes en verwijder de uiteinden en de draden. Snij de boontjes in stukjes van ong. 5 cm. Kook de boontjes in een klein laagje water in ongeveer 10 minuten gaar, je zult zien dat de paarse boontjes nu donkergroen zijn geworden ;-). Spoel ze daarna af met koud water en laat ze uitlekken. Bak de vegetarische gerookte speckjes in een beetje olijfolie totdat ze goudbruin van kleur en knapperig zijn. Maak een dressing van twee eetlepels olijfolie, honing, mosterd, witte wijnazijn en zout en peper naar smaak.

Leg de veldsla op een mooie schaal. Verdeel de aardappeltjes, boontjes, ovengedroogde tomaatjes en de speckjes over de veldsla. Besprenkel met de dressing en strooi er de lente-uiringetjes overheen. Aardappelen, groenten en 'vlees', maar dan een beetje anders ♥