

SALADE

SALADE



30  
RECEPT  
KAARTEN

*fris en veelzijdig*









## MEXICAANSE BONENSALADE MET CHIPOTLE-HONINGDRESSING

600 g sperziebonen, in stukjes van 3 cm  
200 ml zonnebloemolie  
2 tortilla's, in reepjes  
2 tl paprikapoeder

1 gele paprika, in kleine blokjes  
1 groene paprika, in kleine blokjes  
600 g bonenmix met maïs, afgespoeld  
300 g feta, verkrumeld  
1 avocado, in repen

1 verse jalapeño, zaadlijsten verwijderd en in kleine blokjes  
5 takjes koriander, fijngesneden  
zout en peper

### VOOR DE DRESSING

6 el chipotlesaus  
2 el honing  
sap en rasp van 1 limoen

**VERDER** Naïef  
grote kom, mengkom, pan met dikke bodem,  
schuimschaan

SALADE VOOR 4 PERSONEN • 15 MINUTEN

- 1 Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een pan. Kook de sperziebonen in 8 minuten beetbaar en giet af.
- 2 Meng intussen alle ingrediënten voor de dressing in een kommetje. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.
- 3 Verhit de zonnebloemolie in een pan met dikke bodem tot ongeveer 180 °C. Voeg de reepjes tortilla af en toe om. Haal de krokante tortillareepjes met een schuimschaan uit de olie. Laat uitlekken op en wat zout.
- 4 Meng de sperziebonen, paprikablokjes en bonenmix in een kom en schep de chipotle-honingdressing erdoor.
- 5 Verdeel de bonensalade over 4 diepe borden. Garneer met de feta, avocado, jalapeño, koriander en krokante tortillareepjes.

