

Peulvruchtensalade



Ingrediënten

- 1kg kidneybonen ARDO
- 1kg kikkererwten ARDO
- 1kg sojabonen ARDO
- 1kg wortelen stift ARDO
- 1kg ovengedroogde tomaten ARDO
- 5 tl rode chili ARDO
- 625 g kruidenmix
- Salsa Mexicana ARDO
- 250 g lente-uitjes ARDO
- 250 ml raapzaadolie
- witte balsamicoazijn, zeezout, suiker

Methode

1. Laat alle ingrediënten ontdooien in een kom, voeg vervolgens de azijn, olie en enkele snufjes suiker toe en meng alles goed door elkaar.
2. Kruid met het zeezout en laat ca. 30 minuten trekken.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be