Zuiderse Salade



Ingrediënten

- 1.25kg Ardo kerstomaatjes
- 750g Ardo gesneden prei
- 1kg Ardo fijne erwtjes
- 750g griesmeel
- 15dl groentebouillon
- 250g amandelschilfers
- 1dl citroensap
- 1dl olijfolie
- munt, zout en peper

Methode

1. Het griesmeel afdekken en gedurende 12 minuten op een laag vuur in de groentebouillon koken en laten afkoelen.
2. De prei en de erwtjes snel blancheren en laten afkoelen.
3. De amandelschilfers in een pan roosteren.
4. Het afgekoelde griesmeel met de amandelschilfers, het citroensap, de olijfolie, de prei, de erwten en de in twee of vier gesneden kerstomaten mengen.
5. Kruiden met zout en peper en net voor het serveren met munt bestrooien.

6. Serveren met brood, bijvoorbeeld pittabrood.

Variatie

Tip: Het griesmeel kan door rijst vervangen worden.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be