



300 gram
groenten per
portie *

Aardappelsalade met feta

en mosterd-dille dressing

Vanavond staat er een heerlijke aardappelsalade met feta en mosterd-dille dressing op het menu. In plaats van de aardappels te schillen, kun je ze goed borstelen (scrubben) en daarna in de schil bakken, koken of braden.

25 min | 710 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, vastkokend	<i>g</i>	250	500	750	1000
Kikkererwten	<i>g</i>	100	200	300	370
Courgette	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Rode ui	<i>st</i>	1	1	2	2
Rode eikenbladsla	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Mosterd-dille dressing	<i>ml</i>	20	40	60	75
Feta	<i>g</i>	40	75	100	150
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd klein en kook in 15 minuten gaar. Giet het water af en laat afkoelen.
2. Spoel de kikkererwten in een zeef onder de kraan en dep droog. Verhit olie in een bakpan en bak de kikkererwten in 10-15 minuten krokant. Schud de pan regelmatig en breng op smaak met zout en (chili)peper.
3. Was de courgette en snijd in plakjes of stukken. Verhit olie in een bakpan en bak de courgette in 4 minuten lichtbruin en gaar. Laat daarna een beetje afkoelen.
4. Pel en snipper de ui. Was de sla, laat heel goed uitlekken en snijd klein. Meng de aardappels, ui, sla en courgette in een kom en schenk de mosterd dille-dressing erover. Hussel alles door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
5. Verbrokkel de feta. Serveer de aardappelsalade met daarop de feta en krokante kikkererwten.

Tip: Voor extra smaak en lege handen: rooster de kikkererwten en courgette in de oven voor ongeveer 15 minuten.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

