



RECEPT: Opschepsalade

AANTAL PERSONEN: 4

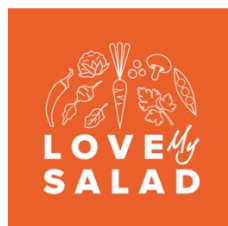
BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

BENODIGDHEDEN:

- 400 gram krieltjes
- 1 bos radijs
- 4 Ekoplaza eieren, hardgekookt
- 2 Puur NL tomaten
- 200 gram peultjes
- 150 gram gemengde sla
- 180 gram sojaboontjes
- 10 sprietjes bieslook, fijngeknipt
- 4 eetlepels Ekoplaza olijfolie
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel water

BEREIDINGSWIJZE:

- Boen de krieltjes schoon en kook ze in 20 minuten gaar (schillen is niet nodig).
- Was de radijsjes en snijd ze in kwarten. Snijd ook de tomaten en de eieren in parten.
- Kook de peultjes in 2-3 minuten beetgaar. Stort de peultjes in een vergiet en laat ze 'schrikken' onder koud stromend water, zo blijven ze lekker knapperig en frisgroen van kleur.
- Meng de sla met de peultjes en radijs in een grote schaal of slabak. Voeg ook de sojabonen toe.
- Maak de dressing: doe alle ingrediënten in een jampotje, deksel erop en schudden maar (de dressing in een kom mengen kan ook). Giet de dressing over de salade en schep voorzichtig om.
- Voeg de in partjes gesneden krieltjes, de tomaten en eieren bij de rest van de salade. Klaar is de salade: tijd om op te scheppen.



Zin in nog meer lekkere recepten? Kijk op: <https://www.ekoplaza.nl/recepten>