

Salades

voor ± 2 personen



PRINSESSENBOONSALADE MET ZWARTE OLIJVEN EN FETA

200 gr prinsessenbonen

200 gr fusilli (Zaccagni)

100 gr feta

8 cherrytomaten

1 handje zwarte olijven

2 eetlepels biologische olijfolie

peper en zout

BEREIDING

Was de prinsessenbonen en snij de puntjes eraf. Breek of snij ze daarna in kleinere stukjes. Kook de boontjes in ongeveer 10 minuten beetgaar en giet ze af.

Kook de fusilli zoals aangegeven op de verpakking. Spoel de fusilli na het afgieten af met lauw water en schep dit in een schaal. Schenk de olijfolie overheen. Voeg de boontjes toe aan de fusilli en schep het even door en laat het een beetje afkoelen.

Was de cherrytomaatjes en snij ze één keer door. Breek de feta in kleine stukjes. Meng de tomaatjes, olijven en de brokjes feta door de afgekoelde fusilli met prinsessenbonen.

Maak de salade op smaak met wat peper en zout.