



Bijgerechten

## **Sweet potato salad**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 rode ui (in halve ringen)  
1 avocado (in plakjes)  
2 zoete aardappelen  
1 maïskolf (gekookt)  
2 eetlepels yoghurt  
1/2 limoen (het sap)  
olijfolie  
1/4 bosje peterselie (verse)  
koriander (vers)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Doe de yoghurt samen met 1 el olijfolie, limoensap en de peterselie in een blender en blend tot een glad sausje.

Snijd de zoete aardappels in grote wedges en kook ze gedurende 10 minuten.

Giet de wedges af, smeer in met olijfolie en schroei ze langs beide zijden op de BBQ samen met de maïskolf, kruid met zout. Schik de wedges op een mooie schotel en verspreid er de afgesneden stukken maïs tussen. Werk af met plakjes avocado, de yoghurtdressing, rode ui en verse koriander.

### **Keukenbenodigdheden**

Blender  
Barbecue

