



Hoofdgerechten

## **Luikse salade in een nieuw jasje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram zoete aardappelen (in grote stukken)  
1 blik kikkererwten (gekookte, uitgelekt)  
500 gram edamame (diepvries)  
2 sjalotten (fijngesnipperd)  
1 theelepel witte wijnazijn  
2 eieren (hardgekookt)  
1 theelepel honing  
1 koolzaadolie  
1 mosterd  
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)  
koriander (vers)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de zoete aardappels gaar in licht gezouten water.

Kook de edamamebonen in hun schil volgens de aanwijzingen op de verpakking en verwijder de schil.

Dep de kikkererwten goed droog en bak ze met het paprikapoeder in olijfolie in een pan tot ze krokant zijn.

Meng de mosterd, wittewijnazijn, honing en koolzaadolie tot een homogene vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

Meng alle ingrediënten met de vinaigrette onder mekaar. Pel de eieren en snijd ze in partjes. Dresseer de stukjes ei over de salade. En werk de salade af met verse koriander.

