



Bijgerechten

Oosterse aardappelsalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de salade

500 gram aardappelen (vastkokende, schoongeboend)
50 gram cashewnoten (geroosterd en grof gehakt)
1/2 komkommer (ontpit, in halve maantjes)
1/2 ananas (in kleine blokjes)
handvol koriander
6 vellen ijsbergsla
1 sjalot (gesnipperd)
peper
zout

Voor de dressing

4 eetlepels zonnebloemolie
2 theelepels witte wijnazijn
1 chilipeper (fijngesneden)
2 theelepels bruine suiker
3 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels limoensap
3 eetlepels sojasaus

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de dressing goed door elkaar en kruid met peper en zout.

Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet af, laat ze even afkoelen en snij ze dan in blokjes.

Leg de bladeren ijsbergsla in een grote kom. Verdeel de aardappelen, ananas, komkommer, koriander en sjalot over de bladeren. Giet er dan de dressing over. Bestrooi met de cashewnoten.

Tip: Lekker bij gegrilde kip of rundsvlees!

