



Bijgerechten

Zoete aardappelsalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram zoete aardappelen
3 lente-uitjes (in ringen)
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels mayonaise
50 gram pecannoten
100 milliliters yoghurt
1 sjalot (gesnipperd)
150 gram feta
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de aardappelen in hapklare stukken, hussel ze in een kom met 3 el olijfolie en kruid met zout. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ongeveer 30 minuten in de oven. Hussel ze halverwege om.

Meng de yoghurt met de mayonaise, look en het sjalotje en kruid met peper en zout.

Doe de zoete aardappelen in een schaal en laat even afkoelen. Meng er de dressing onder, bestrooi met de verkruimelde feta, pecannoten en de lente-uitjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

