

Tuinbonensalade met venkel en frisse gemberdressing (4 personen)

Nodig:

ruim 1 kg verse tuinbonen
(of 450 g diepvries)
1 à 2 venkelknol
handje basilicum
handje munt
handje zwarte olijven

Dressing:

½ limoen
2 el komijnzaadjes
1 el gemberstroop
1 dl olijfolie
zout & peper



Doen:

Dop de tuinbonen uit hun schil en kook ze in water met zout gaar en zacht in 8 à 10 minuten (afhankelijk van de grootte). Giet af en laat even afkoelen.

Snij intussen de venkel in zo dun mogelijke plakjes.

Scheur de basilicum- en muntblaadjes in grove reepjes.

Tip!

Dubbeldoppen
is even
een klusje...



Maar oh wat zijn
ze lekker &
mooi frisgroen!

Dop de tuinbonen nog een keer: duw met je
nagel een randje in het grijze vliesje en
wip de frisgroene boon eruit.

Doe alle ingrediënten in een lape schaal.
Strooi de olijven erover en giet de
dressing erover heen. Het is het lekkerst
om de smaken even te laten intrekken.

Tip!

Gebruik
gerimpelde
olijven
(met pit
& veel smaak!)

Dressing:

Rooster de komijnzaadjes even in een droge koekenpan.

Doe in een jampotje (of flesje) het sap van
de ½ limoen, gemberstroop, olijfolie en de
komijnzaadjes. Voeg zout & peper toe.
Goed schudden en je sausje is klaar.

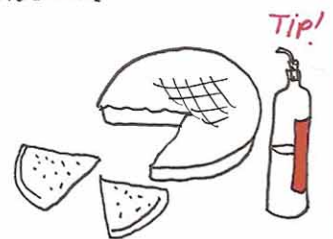
Tip!

Shake it
Shake it baby!



Serveren: Lekker met geroosterd komijnbrood

Snij een Marokkaans (pan) brood open
en snij in kwarten. Bestrooi met
komijnpoeder (dijnten) en grof zout
en besprenkel met wat olijfolie.
Laat in een hete oven (200°C) in ±5
minuten goudbruin & knapperig worden



Tip!