



SALADE VAN ARTISJOKHARTEN EN PAPRIKA

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 4 PERSONEN

- 1 glas (ca. 280 g) artisjokharten op olie
- 2 geroosterde rode puntpaprika's
- 200 g diepvries tuinerwten, ontdooid
- 1 rode ui, dun geschaafd
- citroenrasp
- peper en zout

En verder

- keukenzeef
- rasp
- mandoline

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 5 minuten

BEREIDING

Laat de artisjokharten iets uitlekken. Spoel de paprika af in een zeef, laat goed uitlekken en snijd in stukken. Laat de erwten ontdooien in een kom, overgiet met kokend water en laat 5 minuten staan. Giet af en laat uitlekken.

Pel de rode ui en schaf in dunne ringen.

Meng alle ingrediënten in een kom en voeg een flinke mespunt citroenrasp toe. Laat alle smaken intrekken (minimaal 15 minuten) en proef op smaak. Voeg eventueel nog wat olie toe van de artisjokharten en peper en zout.

Schep de salade op een groot bord of 4 kleine kommen. Serveer op kamertemperatuur.

Tip: bewaar de olie van de artisjokharten, die is ook lekker in andere salades.