Salades / Japan

Aardappelsalade met maïs en champignons · Japan

Een romige aardappelsalade met twee gegaarde groenten en een Japan-geïnspireerde dressing.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g geschilde aardappelen
- ☐ 250 g gekweekte champignons
- ☐ 20 ml neutrale bakolie
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 250 g uitgelekte maïs
- ☐ 200 g naturelyoghurt van gepasteuriseerde melk
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad

Zo maak je het.

01 Snijd de aardappelen in gelijke stukken en kook gaar. Giet af en laat afkoelen tot lauwwarm.

02 Maak de groenten schoon, snijd klein en kook of stoom tot ze gaar zijn. Laat goed uitlekken.

03 Meng yoghurt, olie en de smaakmakers. Schep voorzichtig door de aardappelen en groenten.

04 Serveer direct lauwwarm. Voor koude salade: koel snel af, bewaar gekoeld en serveer dezelfde dag.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-jp-15-15-bd39b64