Salades / Thailand

# Aardappelsalade met paprika en champignons · Thailand

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

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g geschilde aardappelen
- ☐ 250 g gekweekte champignons
- ☐ 20 ml neutrale bakolie
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 250 g paprika
- ☐ 200 g naturelyoghurt van gepasteuriseerde melk
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum

## 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-th-15-03-286a072