Salades / Thailand

Aardappelsalade met taugé en wortel · 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 wortel
- ☐ 20 ml neutrale bakolie
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 250 g taugé
- ☐ 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-15-15-96ab3cd