Salades / Verenigde Staten

# Lauwwarme salade van witte bonen, aubergine en wortel · Verenigde Staten

Een lauwwarme salade met gare peulvruchten en groenten, culinair geïnspireerd op Verenigde Staten.

**Tijd** 30 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 650 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 350 g aubergine
- ☐ 300 g wortel
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 25 ml citroensap
- ☐ 3 g gerookt paprikapoeder
- ☐ 2 g gemalen komijn
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Spoel de peulvruchten en laat uitlekken. Maak de groenten schoon en snijd in hapklare stukken.

**02** Kook of stoom beide groenten apart tot ze gaar zijn. Houd rekening met de stevigste groente en laat uitlekken.

**03** Verwarm de peulvruchten in een pan met een scheut water, tot ze goed heet zijn.

**04** Klop olie, citroensap en de smaakmakers tot een dressing. Meng met de warme groenten en peulvruchten en serveer.

**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-us-14-20-534dbe2