




FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



INGREDIËNTEN

100 gr veldsla
350 gr snijbonen
100 gr spekjes
1 el mierikswortelpasta uit pot
1 el witte wijnazijn
50 ml zonnebloemolie
Peper en zout

SNIJBONENSALADE

 **Voor- of lunchgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten**

1. Was de snijbonen en snijd in stukjes van ongeveer 1,5 cm. Stoom de snijboonstukjes beetgaar en laat afkoelen.
2. Bak de spekjes goudbruin en knapperig en laat afkoelen op een zeefje of keukenpapier.
3. Maak een dressing van de mierikswortelpasta, witte wijnazijn, zonnebloemolie, peper en zout.
4. Meng de veldsla met de afgekoelde snijbonen en maak aan met de dressing. Hussel de spekjes erdoor.