

# Salade van witte bonen



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Bijgerechten (overig)	
<b>Seizoen</b>	Niet seizoengebonden	
<b>Keuken</b>	Italiaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	Goed	

## Ingrediënten

200 gram	Serranoham
4 stuk	Gedroogde tomaat
1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
4 eetlepel(s)	Olijfolie
2 eetlepel(s)	Citroensap
10 gram	Selderij
30 gram	Peterselie
1 teentje	Knoflook
1 snuf	Chilipoeder
1 pot	Witte bonen

## Voorbereiding

Bonen afspoelen onder koud water en laten uitlekken.  
Knoflook pellen en fijn snijden.  
Peterselie en selderij grof snijden.  
Knoflook, chilipoeder, peterselie, selderij, citroensap en olie met een staafmixer pureren.  
Op smaak brengen met zout en peper.  
Gedroogde tomaten in reepjes snijden.

## Bereiding

Bonen vermengen met de kruidenpuree.  
In kleine amusebakjes een plakje serranoham leggen en hierop een ruime eetlepel bonensalade leggen.  
Garneren met enkele dunne reepjes gedroogde tomaat.

## Wist u dat ...