

Benodigdheden

1 kg tuinbonen, verse (dat is ± 250-300 g bonen)
200 g doperwtten, verse (koeling)
150 g peultjes schoongemaakt
1 citroen
4-5 el olijfolie extra vierge
75 g rucola
flinke handvol verse kruiden bijv. dille, kervel,
bieslook, grof gehakt
2 bollen burrata* uitgelekt
grissini voor erbij

Tijd

30 minuten

PEULEN

peulen-kruidentensalade met burrata
en grissini

Aan de slag

Stap 1: Dop de tuinbonen. Kook ze in ruim water met zout in 4 min. gaar. Dubbel dop de grootste. Voor de smaak én de kleur is het leuk om zowel enkel- als dubbelgedopte tuinbonen te gebruiken.

Stap 2: Kook de erwten in ruim water met zout in 6-8 min. beetgaar. Kook de peultjes in 4 min. beetgaar. Spoel de peulvruchten kort onder koud stromend water tot ze lauwwarm zijn en laat uitlekken. Meng ze met een flinke kneep citroen en de olijfolie.

Stap 3: Hussel vlak voor serveren de rucola en kruiden door de peulvruchten en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de salade over een grote schaal of 4 borden en leg er de burrata bij. Serveer met de grissini.

