



INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN:

- La William Vegan Andalous Southern Garden
- 200 g krielaardappelen
- 500 g prinsessenboontjes
- 150 g zwarte olijven
- 200 g kerstomaatjes
- 4 el kappertjes
- 290 g geroosterde rode paprika in olijfolie (bokaal)
- 1 rode ui
- Peterselie en oregano
- Geroosterd brood & lookboter

Zuiderse salade met geroosterd lookbrood



BEREIDING:

- Kook de krielaardappelen in gezouten water gedurende 8-10 minuten tot ze zacht zijn. (behoud 3 el vocht apart).
- Stoom de groene boontjes gedurende 4 à 5 minuten tot beetgaar.
- Halveer de kerstomaatjes, snij de rode paprika en rode ajuin in reepjes en hak de kruiden fijn.
- Voeg al de ingrediënten, alsook de LA WILLIAM Vegan Andalouse Southern Garden saus samen in een kom. Indien dit te droog is, voeg je nog een beetje van het aardappelenkookvocht toe.
- Meng alles goed door elkaar en kruid met peper en zout naar smaak.
- Serveer de salade met geroosterd lookbrood en wat extra Andalouse saus. Smakelijk!





INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- La William Vegan Andalouse Southern Garden
- 200 g nouvelles pommes de terre
- 500 g haricots princesse
- 150 g olives noires
- 200 g tomates cerises
- 4 cuillères à soupe câpres
- 290 g poivron rouge rôti à l'huile d'olive (pot)
- 1 oignon rouge
- Persil et origan
- Pain grillé et beurre à l'ail

Salade du sud avec pain à l'ail grillé



PRÉPARATION:

- Faire bouillir les pommes de terre nouvelles dans de l'eau salée pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. (réserver 3 cuillères à soupe de liquide séparément).
- Cuire les haricots verts à la vapeur pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
- Coupez les tomates cerises en deux, coupez le poivron rouge et l'oignon rouge en lanières et hachez finement les herbes.
- Mélanger tous les ingrédients, y compris la sauce LA WILLIAM Vegan Andalouse Southern Garden, dans un bol. Si c'est trop sec, ajoutez un peu plus de jus de cuisson des pommes de terre.
- Bien mélanger le tout et assaisonner de sel et de poivre au goût.
- Servir la salade avec du pain à l'ail grillé et un peu de sauce andalouse en plus. Bon Appétit!

