

Aardappelsalade met boontjes en Spekreepjes

Ingrediënten:

- 200g HERTA Spekreepjes
- 500g krielaadappelen
- 400g prinsessenboontjes
- 1 bundeltje radijzen
- 1 krop sla
- 8 el. Griekse yoghurt
- Olijfolie, tijm

Bereiding:

- Halveer de krielaadappelen en kook ze 8 minuten in een pan gevuld met water. Verwijder de steeltjes van de prinsessenboontjes, voeg ze toe aan de krielaadappelen en laat nog 6 à 7 minuten meekoken.
- Giet het geheel af en spel onder koud water.
- Bak de HERTA Spekreepjes
- Maak ondertussen de dressing: men de Griekse yoghurt met een paar tijmblaadjes en 1 el. bakvocht van de spekreepjes. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng alles door elkaar in een grote kom. Scheur de slakrop in eetbare stukken, snijd de radijses klein en voeg dit toe aan je salade.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**