



Veldsla Salade en Gegrilde Zoete Aardappel

Ingrediënten:

Voor 4 personen

150 gr veldsla

700 gr zoete aardappels

150 gr Beluga linzen (groene)

Oliemengsel:

1 el gesmolten kokosolie of olijfolie

Zwarte peper en Cayenne peper

Peper en zout

Dressing:

1 kopje yoghurt

1 el mosterd

Beetje honing naar smaak

Bosje bieslook

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 graden.

Snijd de bieslook fijn. Kook de linzen gaar in 25-30 minuten (of zoals op de verpakking staat) en laat ze goed uitlekken. Schil de zoete aardappels, snijd ze in stukken en insmeren met de olie, peper, zout. Bak ze 20 – 25 min in de oven gaar.

Meng de yoghurt met de bieslook en honing. Maak op smaak met peper en zout. Meng de linze erdoorheen. Meng het met de veldsla. Serveer met de gegrilde zoete aardappel.

