

Er valt niet zo veel te koken bij dit recept, met uitzondering van de sperziebonen, dus er is geen enkele reden om niet een paar ingrediënten bij elkaar te zoeken en deze heerlijke salade te maken. Ik maak dit gerecht vaak als ik echt geen tijd heb om te koken en ik toch behoefte heb aan iets dat vers, kleurig en lekker is. Je kunt de geitenkaas natuurlijk ook door stukjes mozzarella vervangen en eventueel andere noten toevoegen.

Sperziebonensalade met munt, geitenkaas en pijnboompitten

Fagiolini alla menta con formaggio di capra e pinoli VOOR 1 PERSOON

100 g haricots verts of dunne sperziebonen, afgehaald

½ teen knoflook

3 verse muntblaadjes

2 eetlepels extra vergine olijfolie

1 eetlepel versgeperst citroensap

70 g stevige geitenkaas

2 eetlepels pijnboompitten, geroosterd in een droge koekenpan

zout en versgemalen zwarte peper

Kook de sperziebonen in kokend water met zout beetgaar.

Hak intussen de knoflook en de muntblaadjes samen fijn en doe ze in een grote schaal. Roer de olijfolie en het citroensap erdoor tot het een gladde, goed vermengde saus is.

Giet de bonen af en doe ze in de schaal met de dressing. Voeg zout en peper naar smaak toe en schep alles om tot de bonen goed met de dressing zijn bedekt.

Schep de salade op een schaal, verkruimel de geitenkaas erover en bestrooi de salade met de pijnboompitten. Geef er een stukje warm, knapperig brood bij.

