

## RECEPT

### Broccoli-Peultjes salade met veldertjes, radijsjes en cashewnoten



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 Minuten

#### Ingrediënten

- 1 pot HAK Fijn Selectie Peultjes (370ml)
- 1 pot HAK Veldertjes (370ml)
- broccoliroosjes (250g)
- 10 radijsjes
- 100g gezouten cashewnoten
- 4 volkorenbroodjes
- olijfolie of boter

#### Voor de dressing:

- 1 limoen, uitgeperst
- cayennepeper
- zout
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 1 theelepel mosterd
- olijfolie (extra vergine)

#### Bereiding

- Kook de broccoliroosjes 4 minuten in water met een beetje zout
- Doe de broccoliroosjes in een vergiet, spoel kort af onder koud stromend water en laat goed uitlekken
- Was de radijsjes en snijd ze in plakjes
- Laat de HAK Peultjes en Veldertjes uitlekken

#### Bereiding dressing:

- Doe 3 eetlepels limoensap in een kommetje en roer er cayennepeper, zout, honing en mosterd door
- Klop 5 eetlepels olijfolie door het limoensap
- Doe de uitgelekte Peultjes, Veldertjes, broccoliroosjes en de plakjes radijs in een schaal
- Meng met de dressing en strooi de cashewnoten erover

Serveer de salade met de volkorenbroodjes met daarbij wat olijfolie of boter. Eet smakelijk!