



LENTESALADE SALADE DE PRINTEMPS

De lente komt er aan! Met dit recept maakt u een heerlijke frisse maaltijdsalade. Le printemps arrive ! Voici la recette d'une délicieuse salade fraîche.

- 500 gr gekookte hesp / gekookte kalkoenham / kip in reepjes gesneden | 500 gr jambon cuit / jambon de dinde cuit / poulet coupé en lanières
- 500 gr pasta penne | 500 gr de pâtes penne - [art. 74129](#)
- 500 gr geraspte wortelen | 500 gr de carottes râpées - [art. 72022](#)
- 500 gr geraspte knolselder | 500 gr de céleri râpé - [art. 72142](#)
- 5 gekookte eieren | 5 œufs durs
- Bieslook vinaigrette | Vinaigrette à la ciboulette - [art. 70320](#)

SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg gekookte mais ([72028](#)) toe of witte rozijnen ([75007](#)) en vervang de vinaigrette door een zachte dressing of een mosterdsaus. | Ajouter du maïs cuit ([72028](#)) ou des raisins blancs ([75007](#)) et remplacez la vinaigrette par un dressing doux ou une sauce moutarde.

Bereiding / Préparation

- **Kook de pasta al dente in gezouten water met een scheut olie.** | Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée avec un peu d'huile.
- **Laat de gekookte pasta afkoelen in koud water.** | Laissez refroidir les pâtes dans de l'eau froide.
- **Spoel de geraspte selder en wortelen goed af onder stromend koud water.** | Rincez bien le céleri et les carottes râpés à l'eau froide.
- **Pel en hak de gekookte eieren in grove stukken.** | Pelez et hachez grossièrement les œufs durs.
- **Voeg alles samen en breng op smaak met de vinaigrette.** | Mélangez le tout et assaisonnez avec la vinaigrette.

Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?

Schrijf je in voor de nieuwsbrief.
Scan de QR-code en blijf op de hoogte!

Inscrivez-vous à la newsletter.
Scannez le code QR et restez informés!

