

SALADE MET PERZIK EN ZOETE AARDAPPEL

Ingrediënten

300 gr zoete aardappel
2 eetlepels olijfolie
Peper
2 zakjes veldsla
1 komkommer
1 gele paprika
200 gr light mozzarella
4 rijpe perziken
2 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel honing
Sap van 1 citroen
Handvol basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil en was de zoete aardappels. Snij ze in blokjes en meng met 1 eetlepel olijfolie en peper. Bak de blokjes gaar op een bakplaat in een voorverwarmde oven gedurende 30 minuten.

Was de veldsla, de komkommer, de paprika en de basilicum. Verwijder de zaadlijsten van de paprika. Snij de komkommer en de paprika in fijne blokjes. Snipper de basilicum fijn. Meng de groenten samen met basilicum.

Ontpit de perziken en snij in partjes. Gril de partjes in een grillpan. Meng de balsamicoazijn met de honing, het citroensap en 1 eetlepel olijfolie.

Snij de mozzarella in plakjes en verdeel het, samen met de perzikpartjes en zoete aardappel over de groentemengeling. Werk af met de dressing en peper naar smaak.

