

Bonensalade met riblap

Na de feestdagen is januari vaak het moment om weer even terug te schakelen. Niet door alles te laten, maar door te kiezen voor eten dat voedt en energie geeft. Deze salade is daar een goed voorbeeld van. Licht, vullend en vol smaak, zonder ingewikkeld gedoe. Ideaal als maaltijd na een drukke dag of als frisse tegenhanger naast het avondeten. Gewoon een fijne reset, zonder dat het als een 'reset' voelt.

Ingrediënten

- Bladspinazie
- Halve komkommer
- 2 gegrilde paprikas uit pot
- Blik cannellini bonen
- Half blik zwarte bonen
- 2 bosui
- 1 ui
- 3 knoflook teentjes
- Bakje mini mozzarella bolletjes
- Riblap

Bak de riblap gaar in een pak en bak de ui en knoflook even mee.

Doe alle ingrediënten in een kom en doe hier alles voor de dressing overheen.

Mix alles goed door elkaar en snijd de riblap in stukjes.

Serveer op een bord of in een kom.

Lekker als maaltijd salade of om ergens naast te serveren. Eetsmakelijk!

Dressing

- Goede scheut extra vierge olijfolie
- Citroensap van een halve citroen
- Peper naar smaak
- Zout naar smaak
- Scheut sweet chili saus
- Scheut rode wijnazijn
- Scheut sojasaus

