



Salade van kidneybeans



Ingrediënten

- 250 gram gekookte Kidneybeans
- 2 eetlepels mayonaise
- 40 gram kappertjes (uitgelekt)
- 1 zoetzure appel
- 2 hardgekookte eieren
- 2 stengels bosui
- 2 eetlepels zachtzure augurkjes
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie



A close-up, artistic rendering of a bowl of kidney bean salad. The bowl is filled with kidney beans, finely chopped green herbs (likely parsley), and small, pale cubes of hard-boiled egg. The background is a soft, textured wash of light green and yellow, suggesting a fresh, healthy meal.

Bereiding

- Kidneybeans goed laten uitlekken.
- Augurken fijnhakken.
- Appel schillen, klokhuis verwijderen en in kleine gelijkmatige blokjes snijden.
- Bosui wassen en schoonmaken, in fijne ringetjes snijden.
- De helft van het vocht van de kappertjes verwijderen.
- De hard gekookte eieren klein snijden.
- Alle ingrediënten goed mengen.