

Deze Mexicaanse boerenkoolsalade doet het goed als lunch, maar je zou hem ook prima als maaltijdsalade kunnen eten. Wellicht met een broodje of een wrap erbij? Of: schep het in taco's!. Je kan de boerenkool natuurlijk ook vervangen door bijvoorbeeld romeinse- of veldsla.

Wat heb je nodig?

Zoete aardappelblokjes:

3 medium zoete aardappels

2 eetlepels olie

1/2 theelepel (gerookt) paprikapoeder

dressing:

2 avocado's

sap van 2 limoenen

1 flinke hand verse koriander

snuf cayennepeper

snuf zwarte peper

snuf zout

1/2 theelepel komijnpoeder

1/4 theelepel knoflookpoeder

1 eetlepel olijfolie, optioneel

200 gram gesneden boerenkool

sap van 1/2 grote citroen

1 blik zwarte bonen, uitgelekt

handje pompoenpitten

Berieding:

Verwarm de oven voor op 220 graden.

1. Snijd de zoete aardappels in blokjes en leg ze op een bakplaat of ovenrooster bekleed met bakpapier. Besprenkel de blokjes met de olie en het paprikapoeder. Zet 20-25 minuten in de oven.

2. Doe de boerenkool in een grote schaal en besprenkel met het citroensap. 'Masseer' de boerenkool met het sap. Kneed de boerenkool stevig, dan blijft de boerenkool niet zo taai.

3. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een keukenmachine of stevige blender en mix tot een romige saus.

4. Voeg de zoete aardappelblokjes toe samen met de zwarte bonen toe aan de boerenkool. Schenk de avocadosaus erover en serveer met de pompoenpitten.

