



ZOETE AARDAPPELSALADE MET GROENE OLIJVEN EN PETERSELIE

INGREDIENTEN

1• 1 kilo zoete aardappels, gewassen

• 3 eetlepels olijfolie

• 1 grote ui

• 1 eetlepel ras el hanout

• 7 groene olijven zonder pit

• 2 eetlepels bladpeterselie

UITLEG

Snijd de ui grof.

Snijd de zoete aardappels met schil in blokjes van 2 cm.

Verwarm de olijfolie in een hapjespan en fruit de ui zachtjes glazig.

Bak de blokjes zoete aardappel en ras el hanout al omscheppend 2 -3 minuten mee.

Schenk er 200 ml water bij en smoor de zoete aardappel zonder deksel in 12 - 16 minuten beetgaar, laat het vocht verdampen.

Snij de peterselie fijn. Halveer de olijven.

Doe het zoete-aardappelmengsel over in een schaal en garneer met olijven en peterselie.

BIJGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 30 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

