MAISON PRIMAGO

RIJSTSALADE

Ingrediënten

- 250 gram gekookte rijst of bloemkoolrijst
- 2 lente uitjes
- 1 rode gegrilde paprika
- 1 klein sjalotje of rode ui
- zout en versgemalen peper
- 1 tl citroenrasp
- 1 el citroensap
- 125 gram gekookte sperziebonen
- 1 klein blikje kidneybonen of zwarte bonen (200 gram, netto gewicht is 125 gram)
- takjes bieslook en peterselie
- 3 el witte wijnazijn
- 4 el olijfolie

Bereiding:

1. Kook de rijst volgens de verpakking. Laat het minstens 30 minuten afkoelen.
2. Snipper de ui en meng de ui alvast met de azijn en laat ook dit circa 30 minuten intrekken.
3. Snijd de lente ui en de paprika klein. Spoel de kidneybonen af en meng de rijst met de afgekoelde sperziebonen, ui, azijn, olie, lente ui, citroenrasp en paprika.
4. Breng de salade op smaak met zout, peper en citroensap.

Tip:

- De rijstsalade is ook zeer geschikt om een dag van te voren te maken.
- Maak je deze salade van bloemkoolrijst dan is deze salade koolhydraatarmer