

Mexicaanse bonensalade

Ingrediënten

- 1 blikje flageolets
- 1 blikje kidneybonen
- 1 blikje sperziebonen
- (eventueel) een blikje mais
- 100 gram feta
- peterselie
- olijfolie
- basilicumazijn
- zout
- peper

Werkwijze

1. Open de blikken, laat ze goed uitlekken, spoel ze af en meng ze in een slakom.
2. Maak een vinaigrette met olie, azijn, peper en zout; voeg er fijngesneden peterselie aan toe. Meng dit door de bonen.
3. Verkruimel de feta erboven. Lekker bij Mexicaanse maaltijd met tortillas. Eventueel serveren met tortillachips.