

Witte bonensalade

Ingrediënten

- 500 gram gare aardappelen
- 1 groot blik witte bonen
- 1 klein blik flageolets
- 2 uien
- 3 eetlepels olie
- 2 eetlepels appelazijn
- zout en peper
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel mosterd
- 1 deciliter zure room

Werkwijze

1. De aardappelen in stukjes snijden.
2. De bonen afspoelen, met de aardappelen mengen. De uien snipperen en toevoegen.
3. Van olie, azijn, zout, peper, mosterd en zure room een sausje roeren. Bij de bonensalade scheppen.