



Lauw warme salade met puree kaas

Ingrediënten

- 100 g MAGGI Aardappelpuree à la minute Kaas
- 250 g Cherrytomaten
- 200 g Bimi
- 1 Avocado
- 1 Takje Platte peterselie
- 1 Uien, rauw
- 1 Teentje knoflook
- 1 Blik Zwarte bonen
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Fruit de ui met knoflook aan in een pan met de olijfolie en roer samen met de peterselie door de puree.
3. Kook de bimi in een bodempje water in circa 4 minuten beetgaar. Bak de cherrytomaten en bonen kort in een pan met wat olijfolie.
4. Schep de puree op de borden en verdeel de cherrytomaten, bonen en bimi erover. Lepel bolletjes uit de avocado en verdeel over de salade.

Voedingswaarden tonen

25 Min

koolhydraten	73 g
Energie	665.76 kcal
vetten	33.93 g
Eiwit	18.67 g

2 porties