

# Salade zwarte bonen feta

## Wat heb je nodig

1 zak zwarte bonen (Hak 225 gram)  
150 gram Roma tomaatjes  
½ komkommer  
1 zakje sla (100 gram)  
1 eetlepel pijnboompitten

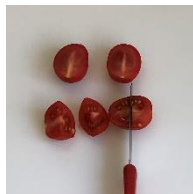
½ paprika  
2 lente-uitjes  
150 gram feta  
1 eetlepel olie



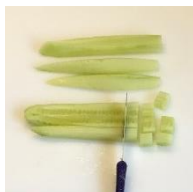
Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.  
Bak ze al omscheppend in 5 minuten goudbruin.  
Doe ze op een bordje en laat ze afkoelen.



Doe de zwarte bonen in een zeef en spoel ze af onder de kraan.  
Laat de bonen uitlekken.  
Was de paprika en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in kleine stukjes.



Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaatjes door de helft.  
Snijd de helften in de breedte doormidden.



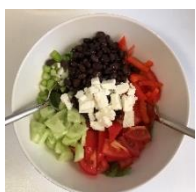
Schil de komkommer.  
Snijd de komkommer in repen.  
Snijd de repen in kleine stukjes.



Was de lente-uitjes en snijd de uiteinden eraf.  
Snij de lente-uitjes in smalle ringetjes.  
Snijd de feta in kleine stukjes.



Doe de sla en de paprika in een schaal.  
Doe de tomaat en de lente-uitjes erbij.  
Doe de komkommer en de zwarte bonen er ook bij.



Doe de feta ook in de schaal.  
Schep alles goed door elkaar.  
Sprenkel de olie over de salade.  
Strooi de pijnboompitten erover.