

Doperwten maissalade

Wat heb je nodig

- 1 potje mais (180 gram)
- 1 potje doperwten (180 gram)
- 1 bosje radijs
- 2 eieren
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel yoghurt
- 25 gram bieslook
- 1 snufje peper



Hang een zeef boven een kom.
Doe de doperwten en de mais in de zeef.
Laat ze goed uitlekken.



Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Brend de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Pel de eieren en snijd ze in vieren.



Was de radijs en laat ze uitlekken.
Snijd de onderkant en de bovenkant van de radijsjes af.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.



Was de bieslook onder de koude kraan.
Dep de bieslook droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.



Schep de mayonaise en de yoghurt in een schaal.
Strooi de peper erover.
Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.



Doe de mais, doperwten, radijs en de bieslook in een schaal.
Schep de saus erbij en roer alles goed door elkaar.
Doe de eieren erbij en schep ze er voorzichtig door.