

# Kidneybonen radijssalade

Wat heb je nodig (voor 1 persoon)

1 blikje kidneybonen (80 gram)  
40 gram botersla  
4 radijsjes  
1 eetlepel hüttenkäse  
1 eetlepel amandelschaafsel  
1 snufje peper



Zet een koekenpan op de kookplaat.

Doe het amandelschaafsel in de koekenpan.

Zet de kookplaat op de middelste stand.

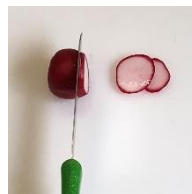
Bak al omscheppend in 5 minuten lichtbruin.



Doe de kidneybonen in een zeef.

Spoel ze goed af onder de koude kraan.

Laat ze goed uitlekken.



Was de radijsjes in een zeef onder de koude kraan.

Dep ze droog met keukenpapier.

Leg ze op een snijplank en snijd de uiteinden er af.

Snijd de radijsjes in dunne plakjes.



Scheur de sla in kleinere stukken.

Doe de sla in een schaal.

Doe de radijsjes erbij.



Doe de kidneybonen er ook bij.

Strooi de peper erover.



Schep de hüttenkäse erop.

Meng alles door elkaar.

Strooi het amandelschaafsel erover.

Lekker als lunchgerecht.