



ZOETE AARDAPPELSALADE MET KIPCERVELAAT, RADIJS EN TUINKERS

4 personen | 30 minuten

- 1 Stegeman kipcervelaat
- 4 zoete aardappelen
- 2 sjalotten
- 1 bosje radijs
- 1 bakje tuinkers
- 2 eetlepels yoghurtmayonaise
- 1 eetlepel magere kwark
- 3 takjes dille
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 1 theelepel suiker

1. Pel en snijd de sjalotten in dunne ringen. Laat al roerende de suiker in de witte wijnazijn oplossen en voeg 2 eetlepels lauwarm water toe. Voeg de sjalotten aan de zoetzure marinade toe en laat minimaal 10 minuten staan.

2. Breng ondertussen een pan met water aan de kook en snijd de zoete aardappelen in gelijke, kleine blokjes. Kook de zoete aardappelblokjes 12 minuten, giet af en bewaar in de pan.

3. Snijd, terwijl de zoete aardappelen koken, de radijs in flinterdunne plakjes, hak de dille fijn en snijd de kipcervelaat in kleine, gelijke blokjes.

4. Meng de zoete aardappelen met de kipcervelaat, de zoetzure sjalotten, de radijs, de yoghurtmayonaise, de kwark en de dille en meng goed.

5. Verdeel de zoete aardappelsalade over de borden en garneer met de tuinkers.