

Salade van radijs en tuinbonen

- **500 g tuinbonen**, *vers of diepvries*
- **1 busseL radijzen**
- **1 rode ui**, *flinterdun gesneden (gebruik de cutter, fijn gesneden)*

- **10 g koriander**
- **10 g peterselie**
- **zeste van 2 citroenen en sap van 2 citroenen**
- **½ tl gemalen komijnzaad**
- **3 el olijfolie**

1. Doe water in MB en breng aan de kook **5 min / 100°C / snel 1**.
2. Doe de tuinbonen in het kookmandje in de MB.
3. Kook deze gaar **7 min / 100°C / snel 1**.
4. Wanneer de tuinbonen gaar zijn, afspoelen in ruim koud water zodat het kookproces stopt. Druk de bonen met de vingertoppen uit het groene vlies.
5. Snij de radijsjes in 6 partjes of gebruik de cutter: dunne schijfjes via de smalle opening van de cutter
6. Doe de bonen, radijsjes en de flinterdunne gesneden rode ui in een schotel.
7. Doe peterselie en koriander in MB en hak **3 sec / snel 8**. Bij spatelen.
8. Voeg sap en zeste van citroen, olijfolie, komijn en pezo toe en meng **30 sec / snel 3**.
9. Serveer de dressing over de groentemengeling.