Werkblad 9

Het recept - Marokkaanse aardappelsalade

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 grote aardappels
- paar takjes verse peterselie
- 3 eetlepels olie
- 3 eetlepels azijn
- 200 gram kikkererwten uit blik
- 35 gram rozijnen
- 1 rode ui
- 1 paprika
- 2 wortels
- handje cashewnoten
- 1/4 theelepel cayennepeper
- snufje peper en zout

Keukenbenodigdheden

- snijplankjes
- mesjes
- pan met deksel
- vork
- vergiet
- grote kom
- grote lepel
- klein bakje
- lepel of garde
- rasp
- borden (voor elke leerling)
- bestek (voor elke leerling)

Aan de slag

1. Schil de aardappels en snijd ze in dobbelsteentjes. Doe de aardappels in een pan en vul met water tot ze 2.5 cm onder water staan. Kook de aardappels gaar, ze zijn gaar als je ze makkelijk kan doorprikken met een vork. Giet de aardappels af en doe ze in een grote kom.
2. Snijd de peterselie fijn. Maak een sausje door de olie, azijn, peterselie en wat peper te mengen. Schep dit door de aardappels.
3. Giet de kikkererwten af, spoel ze af met wat water. Voeg de kikkererwten en rozijnen toe aan de kom met aardappels.
4. Snijd de ui fijn en de paprika in kleine blokjes. Rasp de wortels en hak de cashewnoten in grove stukken. Voeg alles toe aan de kom met aardappels.
5. Meng alles nu goed door elkaar en breng op smaak met de cayennepeper en eventueel nog wat peper en zout.