

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 blik witte bonen (400 gram)
- 1 blik rode bonen (400 gram)
- 1 flinke rode ui
- 3 bosuitjes
- 1 rode paprika
- 2 stelen bleekselderij
- 3 eetlepels citroensap of witte wijnazijn
- 1 teen knoflook
- zout en peper (versgemalen)
- 1 dl. olijfolie
- 250 gram feta
- zwarte olijven

Bereiding.

Doe de witte en de rode bonen in een vergiet en spoel ze goed af onder de koude kraan en laat goed uitlekken. Snipper de ui. Snijd de bosuitjes in ringen en houd het witte en het groene deel even apart. Snijd de paprika zonder de zaadlijsten en de zaadjes in blokjes. Snijd de bleekselderij in de lengte doormidden en daarna in blokjes. Doe het citroensap of de azijn in een kom, pers er de knoflook bij en roer er wat zout en peper door. Blijf roeren tot het zout is opgelost en klop er met een garde de olijfolie door. Doe de bonen in een grote kom en schep er de ui door. Verkruiemel de fetakaas en schep voorzichtig door het bonen mengsel. Schep er de dressing door en laat ongeveer 1 uur op kamertemperatuur rusten. Schep daarna nogmaals door en breng de salade zo nodig verder op smaak. Bestrooi met groen van de bosui en garneer met zwarte olijven.