

Recept voor Cambridge 800

Type gerecht:	Hoofdgerecht
Aantal personen:	4 persoon
Bevat:	435 kcal

Groenteballetjes met salade van tuinerwten

Ingrediënten

600 gram aardappelpartjes, gekruid	3 takjes verse munt, fijngesneden
480 gram groenteballetjes	1 ui, fijngesneden
450 gram tuinerwten	150 gram magere yoghurt
2 bosjes radijsjes	

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Verdeel de aardappelpartjes over de bakplaat en bak onder in de oven 15-20 minuten.

Voeg na 10 minuten de groenteballetjes toe. Schep af en toe om.

Breng een laagje water aan de kook. Voeg de tuinerwten toe.

Kook 5 minuten en houd daarna de erwten onder de kraan in een vergiet.

Snijd de radijs in plakjes.

Meng de ui en de helft van de munt door de yoghurt en breng op smaak met peper.

Meng de tuinerwten met de radijs en de rest van de munt en voeg 2-3 eetlepels yoghurtsaus toe.

Verdeel de salade en de groenteballetjes over 4 borden.

Serveer met de aardappels en de rest van de yoghurtsaus.