



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

Salade de pommes de terre à la grecque

Ingrediënten

- 500 g de pommes de terre
- 125 g de fèves (ou de gros haricots blancs)
- 1 ciboule, coupée en rondelles
- 2 œufs durs grossièrement hachés
- 3 cœurs d'artichaut (cuits ou en bocal) coupés en petits morceaux
- Quelques olives noires

Dressing :

- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge « Hermanos Catalán »
- 2 cuillers à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail pressée
- 2 cuillers à café de marjolaine séchée
- Une pincée d'Amanprana Orac Botanico mix mild
- 75 g de yaourt « Biogarde »

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

20 minuten

Totale bereiding:

35 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van salade de pommes de terre à la grecque

Bereiding

Lavez et cuisez les pommes de terre. Lorsqu'elles sont prêtes, laissez-les refroidir et coupez-les en dés. Faites entre-temps égoutter les fèves. Mélangez ensuite les pommes de terre, les fèves et les autres ingrédients dans un grand saladier. Mélangez bien tous les ingrédients de la sauce et incorporez-la à la salade. Assaisonnez à votre goût avec du poivre de Cayenne et du sel marin.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Sans gluten](#)