

Yacon salade

Lunchgerecht voor 2 personen, 15min

Van de Streekmolen:

- 200 gram yacon

En verder:

- 1 courgette
- 1 limoen
- 1 eetlepel olijfolie
- Verse krulpeterselie
- Verse tijm
- 1 tl komijnpoeder
- Zout en versgemalen peper

Snijd de limoen door de helft, pers het sap uit de limoen en doe het sap in een schaal. Schil de yacon, was ze schoon en schaaf er dunne plakken van. Leg de plakken yacon in het limoensap. Hiermee voorkom je dat het vruchtvlees verkleurt. Snijd ook de courgette in lange, dunne plakken. Was de peterselie en hak het fijn. Rits de blaadjes van de tijm. Meng beide kruiden door een eetlepel olijfolie. Leg de plakken yacon en courgette op een bord, meng het achtergebleven limoensap met de olijfolie met kruiden. Sprenkel het als een dressing over de groenten. Maal wat verse peper over het gerecht en serveer het direct anders is er alsnog kans op verkleuring van de yaconplakken, dat is niet erg, maar ziet er wat minder smakelijk uit. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>