Onze winkel Eext

**Groene bonensalade met hazelnoten**

**Ingrediënten:**

* 50 gram hazelnoten in het vlies
* 200 gram haricots verts
* 200 gram peultjes
* 1 (biologische) sinaasappel
* 10 gram bieslook, fijngeknipt
* ½  teentje knoflook, uit de knijper
* 3 eetlepels olijfolie
* 1 eetlepels (hazel)notenolie
* grof zeezout en zwarte peper

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Strooi de hazelnoten op een bakplaat en rooster ze 10 minuten. Doe ze in een schone theedoek en wrijf de vliesjes eraf. Hak de noten grof (er mogen nog hele noten tussen zitten).
2. Haal de haricots verts en peultjes af. Breng in een grote pan ruim water met zout aan de kook. Blancheer de haricots verts 5 minuten. Schep ze met een schuimspaan in een vergiet en spoel ze koud onder de stromende kraan. Breng het achtergehouden water opnieuw aan de kook, en blancheer de peultjes ca. 2 minuten en spoel ze op dezelfde manier koud. Droogdeppen met keukenpapier.
3. Schaaf met een dunschiller de schil van de sinaasappel (of gebruik een zesteur). Snijd de schil in dunne reepjes. Pers de sinaasappel uit. Maak een dressing van de olie, 1 eetlepel sinaasappelsap, knoflook, sinaasappelschil, bieslook, zout en peper.
4. Vermeng alle ingrediënten losjes in een schaal en breng de salade op smaak met zout en peper. Serveer hem op kamertemperatuur. Lekker met  gebakken krieltjes.