

## Yaconsoep

### **BENODIGDHEDEN (voor 12 personen):**

- 2 grote uien (+/- 300 g)
  - 2 teentjes knoflook
  - 1250 g yacon (kan diepgevroren zijn)
  - 2.5 l water
  - 3 bouillonblokjes
- Afwerken met:
- peper, zout, nootmuskaat
  - 2 dl room

### **BEREIDING:**

De uien stoven samen met de knoflook. Daarna kokend water en de yacon blokjes toevoegen samen met de bouillonblokjes. Eventjes laten doorkoken om dan te kunnen mixen. Afwerken naar eigen smaak met kruiden en room.



PCG

## Yacon-quinoa salade met paprika, feta en peterselie

### **BENODIGDHEDEN (voor 4 personen):**

- 2 tassen quinoa
- 3 rode paprika's
- 1 busseltje peterselie
- 1.5 bokaal (+/-750 g) ingemaakte yacon op zuur
- 100 g fetakaas

### **BEREIDING:**

De quinoa eerst wassen en dan koken in dubbel volume water. De paprika's snijden en aanstoven. De peterselie kan toegevoegd worden naar smaak. In plaats van ingemaakte yacon kan je ook verse yacon gebruiken besprenkeld met wat citroen of blokjes gestoofde yacon. Laatst worden de blokjes fetakaas toegevoegd.



PCG

## Fruitsalade met yacon

### **BENODIGDHEDEN (voor 12 personen):**

- 500 g aardbeien
- 1 perssinaasappel
- 1 galia meloen
- 1 cavaillon
- 300 g druiven
- 4 yaconknollen

### **BEREIDING:**

Het fruit wassen en in stukjes snijden. De yaconknollen, meloen en cavaillon schillen en in stukjes snijden. Het sap van de perssinaasappel over de stukjes yacon gieten, dit is tegen verkleuring. Nog eventjes in de koelkast zetten.



PCG

## Tortilla met zoete aardappel (bataat)

### **BENODIGDHEDEN (voor 2 personen):**

- 6 eieren
- 2 zoete aardappelen
- 2 eetlepels bladpeterselie (gehakt)
- olijfolie
- peper en zout

### **BEREIDING:**

Schil de zoete aardappelen en snij ze in blokjes ( $\pm$  1cm). Kook deze 5 minuten en laat ze uitlekken. Doe een scheut olijfolie in een antikleefpan en bak de blokjes aardappel even aan. Klop de eieren los met de peterselie, peper en zout. Giet in de pan en roer even om, zodat de zoete aardappel en tortilla niet onderaan in de pan blijven liggen. Dek af. Bak de tortilla ongeveer 10 minuten op een zacht vuurtje, tot ze gestold is. Draai ze om en bak nog 5 minuten verder. Haal ze uit de pan en eet smakelijk! (De tortilla kan ook koud geserveerd worden.)



PCG