

# Recept voor Cambridge 800

## Groenteballetjes met salade van tuinerwten

### Hoofdgerecht vegetarisch voor Cambridge 800

#### 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.

4 personen - 435 kcal per persoon

#### Ingrediënten:

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