

Ijzersterke spinaziesalade met Brugge Dentelle



Ingredienten:

De salade

- 1 knolselder
- 3 el extra virgen olijfolie
- 50 g pijnboompitten
- 100 g Brugge Dentelle
- handjevol verse bladspinazie

De dressing

- 1 el mayonaise
- 1 el citroensap
- 1 el mosterd
- peper en zout

Bereiding:

De salade

1. Schil de knolselder met een mes zodat deze proper is. Gebruik daarna een dunschiller om reepjes van de knolselder te schillen.
2. Doe een eetlepel olijfolie in een pan en rooster de pijnboompitten. Let erop dat deze niet aanbranden en roer de pitjes af en toe om in de olie. Zodra ze een lichtgouden kleur krijgen, schep je de nootjes eruit en laat je ze uitlekken op een stukje keukenpapier.
3. Snijd de Brugge Dentelle in kleine kubusjes.
4. Meng de Brugge Dentelle, de reepjes knolselder, de spinazie en de geroosterde pijnboompitten onder elkaar in een kommetje.

De dressing:

1. Meng de mayonaise, citroensap, mosterd en 2 eetlepels olijfolie door elkaar.
2. Giet de dressing over de salade, meng onder elkaar en kruid af met peper en zout.

Klaar is Kaas!

4 personen
10 min
Entrada
2