



## Herfstsalade met aardpeer, spinazie, truffel en kaas

2 personen

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g grove spinazie, gewassen zonder steel en gedroogd
- 🍷 125 g topinamboer (aardpeer)
- 🍷 1 grote stronk wit of rood lof
- 🍷 50 g Parmezaanse kaas
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 1 citroen, sap
- 🍷 ½ el truffel tapenade
- 🍷 grove peper en zout

**MATERIAAL:** mandoline

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak van de olijfolie en citroensap een lekkere frisse dressing.
2. Voeg de truffel tapenade toe en breng op smaak met peper en zout.
3. Schil nu de topinamboer (aardpeer) en schaf die met een mandoline in hele dunne plakjes, doe bij de dressing en meng goed zodat deze niet verkleurd.
4. Trek alle blaadjes los van de witlof en doe deze bij de topinamboer daarna pluk je de spinazie en deze doe je er ook bij.
5. Nu alles voorzichtig mengen en verdelen over de borden.
6. Rasp nu de Parmezaanse kaas erover met een grove rasp.
7. Nog wat extra's zwarte peper erover en de salade is klaar!!

**TIP:** Heerlijk met wat geroosterd brood.



Recept: [lovemysalad.com](https://lovemysalad.com)