



# HERFSTSALADE

## Herfstsalade met gegrilde paprika en krokante pitapuntjes

2 personen

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 1 pot rode of gele gegrilde paprika
- 🍆 1 courgette
- 🍆 2 bosuitjes
- 🍆 1 el witte wijnazijn
- 🍆 1 tl honing
- 🍆 4 pitabroodjes
- 🍆 olie om in te frituren
- 🍆 100 g feta
- 🍆 peper en zout

**MATERIAAL:** grote kom, koekenpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Laat de paprika's uitlekken in een vergiet.
2. Vang het vocht uit de pot wel op, dat gebruik je straks voor de dressing!
3. Snijd de paprika's in dunne reepjes.
4. Doe hetzelfde met de courgette.
5. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.
6. Meng 2-3 eetlepels van de paprikaolie uit de pot in een grote kom met de witte wijnazijn, honing en de olie tot een gladde dressing.
7. Doe de paprikareepjes, de courgettereepjes en de helft van de bosuiringetjes in de kom bij de dressing en roer goed door.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Verdeel de feta en overige bosui over de salade.
10. Verhit een ongeveer 1 cm dikke laag olie in een koekenpan.
11. Snijd de pitabroodjes in kleine driehoekjes.
12. Bak ze zo'n 3-4 minuten per kant in de olie als de olie heet is.
13. Schep de driehoekjes daarna uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
14. Breng op smaak met zout.
15. Serveer de salade met de pitadriehoekjes.



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)