



LENTESALADE

Lentesalade met komkommer, radijs en ras el hanout

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 komkommer
- 🍅 1 bosje radijsjes
- 🍅 4el Griekse yoghurt
- 🍅 1tl ras el hanout
- 🍅 1tl paprikapoeder
- 🍅 1tl gembersiroop
- 🍅 2 handen vol verse spinazie
- 🍅 2 takjes peterselie
- 🍅 1 handvol walnoten
- 🍅 versgemalen zwarte peper
- 🍅 zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in kwart stukjes en snijd de radijsjes door midden.
2. Maak een dressing van de yoghurt, ras el hanout, paprikapoeder en gembersiroop.
3. Meng dit goed door elkaar en breng nog wat op smaak met peper en zout.
4. Schep daarna de komkommer en radijsje erdoor en schep door elkaar.
5. Leg wat spinazie op een bord.
6. Als het hele grote bladeren zijn, scheur ze dan een beetje.
7. Leg hier 2 tot 3 eetlepels van het komkommer-radijs mengsel op.
8. Strooi er wat gehakte peterselie en walnoten over en je kunt serveren.



Recept: franciscakookt.nl