



Wintersalade met spruitjes, dadels en amandelen

2 personen

🕒 10 + 35 minuten

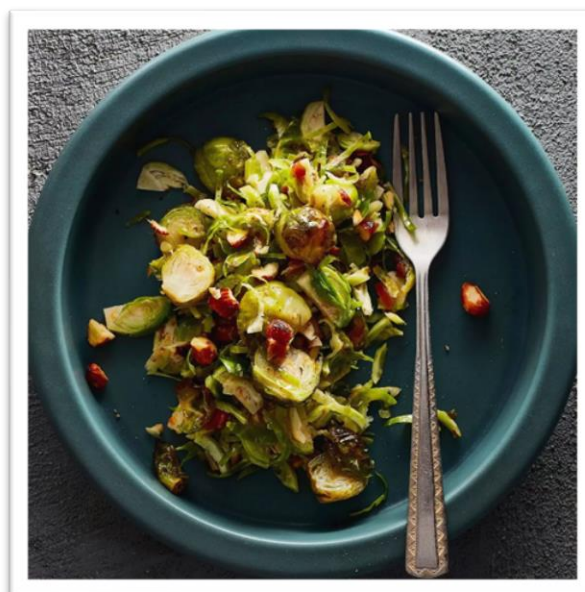
DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g spruitjes (panklaar)
- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 1 citroen (sap)
- 🍷 ½ sinaasappel (rasp en sap)
- 🍷 1 el witte wijnazijn
- 🍷 4 dadels (grof gehakt)
- 🍷 40 g amandelen (grof gehakt)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Halveer de helft van de spruitjes en meng ze met de helft van de olie.
3. Leg de halve spruitjes met de gesneden kant naar beneden op de bakplaat en rooster in de oven in circa 35 minuten goudbruin.
4. Snijd de rest van de spruitjes in dunne reepjes.
5. Kneed en meng goed met de rest van de olie, citroensap, sinaasappelrasp, -sap, azijn, dadels en amandelen.
6. Meng dit met de geroosterde spruitjes tot een salade.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)