



Wintersalade met zoete aardappel, babyspinazie en granaatappelpitjes

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 zoete aardappelen (beetgaar gekookt in blokjes)
- 🍷 1 lente ui in ringetjes
- 🍷 1 stengel bleekselderij in ringetjes
- 🍷 1 zakje babyspinazie
- 🍷 100 g blauwe kaas in blokjes
- 🍷 30 g pecannoten (evt. geroosterd)
- 🍷 15 g peterselie
- 🍷 pitjes van 1 granaatappel

voor de dressing

- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 1 el balsamico azijn
- 🍷 ½ el honing (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten in een slakom, eindig met de kaas en pecannoten.
2. Meng de olijfolie en azijn tot een dressing, voeg eventueel nog wat honing toe en breng nog verder op smaak met wat peper en zout.

TIP: Je kunt de zoete aardappels ook roosteren in de oven in plaats van ze te koken. Ben je geen liefhebber van blauwe kaas? Dan kun je ook geitenkaas of feta kaas toevoegen, of je kunt de kaas helemaal weglaten. Dan krijg je een lichte salade die je lekker als bijgerecht kunt klaarmaken.

Recept: lovemysalad.com

