



Wintersalade met spruitjes, appel, spek en pecorino

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 400 g spruitjes
- 🍷 1 ui, in ringen
- 🍷 2 appels
- 🍷 8 walnoten, grof gehakt
- 🍷 3 plakjes ontbijtspek
- 🍷 3 el pecorino, geraspt
- 🍷 1 el appelazijn
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout en peper

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de spruitjes schoon, snijd de harde kontjes eraf en snijd ze vervolgens in vieren.
2. Was de appels (schil ze niet) en snijd in blokjes.
3. Pel de ui en snijd in ringen.
4. Verwarm wat olijfolie in de pan en bak de uienringen glazig.
5. Voeg de spruitjes toe en de appelazijn en bak 2 minuten mee.
6. Giet er vervolgens een kopje kokend water bij, voeg de appelblokjes toe en wat peper en zout en laat dit ca. 7 minuten sudderen op laag vuur.
7. Bak ondertussen het ontbijtspek uit en laat deze uitlekken op keukenpapier.
8. Serveer het spruitjesmengsel warm en kruimel het knapperige ontbijtspek erover.
9. Maak het af met de pecorino en walnoten.



Recept: lovemysalad.com