



Zomersalade met champignons, spinazie en feta

2 personen

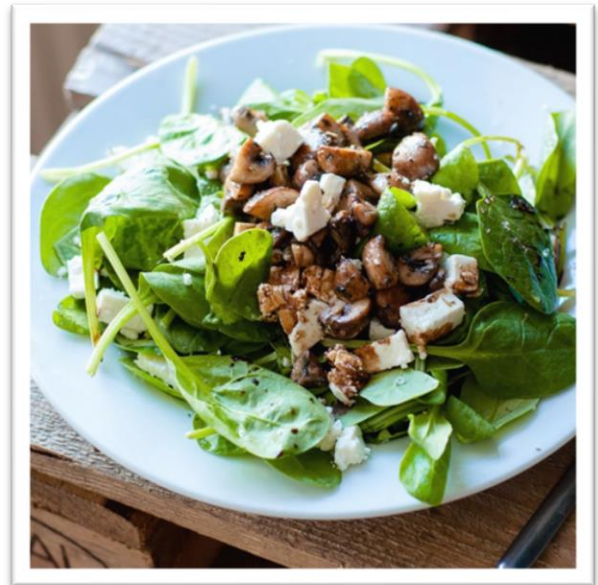
🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 250 g gemengde paddenstoelen
- 🌿 3 takjes verse tijm, alleen de blaadjes
- 🧄 1 teentje knoflook, fijn gesneden
- 🫒 2 el extra vergine olijfolie
- 🧈 10 g boter, zacht
- 🧂 Zout en versgemalen zwarte peper
- 🧀 50 g gemarineerde feta (in olie), verkruimeld
- 🍷 1 el olie van de gemarineerde feta bewaren
- 🍷 1 el rode wijnazijn
- 🌿 100 g jonge spinazie
- 🌰 15 g geschaafde amandelen

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd alle grote champignons door de helft en leg in een grote, met bakpapier beklede braadslee.
3. Bestrooi met knoflook en tijm, doe er een boter bij en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie.
4. Breng verder op smaak met peper en zout.
5. Roosteren de champignons op 180°C gedurende 15 minuten of tot ze zacht en sappig zijn.
6. Mix de bewaarde olie van de feta met de rest van extra vierge olijfolie, azijn en breng op smaak.
7. Meng voorzichtig de helft van de dressing met de baby spinazie.
8. Schik dit op een grote schotel.
9. Strooi de warme geroosterde champignons over de spinazie en hierover heen de feta en amandelen.
10. Besprenkel het met de resterende dressing en serveer warm.



Recept: lovemysalad.com