



# ZOMERSALADE

## Zomersalade met veldsla, aardbeien, spekjes en gorgonzola

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 15 g pijnboompitten
- 🍷 50 g spekreepjes
- 🍷 20 g verse platte peterselie
- 🍷 75 g veldsla
- 🍷 ½ el appelciderazijn
- 🍷 ½ el dijnmosterd
- 🍷 ½ el vloeibare honing
- 🍷 1½ el extra vierge olijfolie
- 🍷 ½ komkommer
- 🍷 125 g aardbeien
- 🍷 100 g gorgonzola dolce

**MATERIAAL:** koekenpan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten in 4 min. op middelhoog vuur goudbruin.
2. Laat afkoelen op een bord.
3. Bak de spekjes in dezelfde koekenpan in 8 min. krokant.
4. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Haal de blaadjes van de takjes peterselie en snijd de stelen fijn.
6. Meng de hele blaadjes en gesneden steeltjes peterselie door de veldsla en verdeel over een grote, platte schaal.
7. Meng de appelciderazijn, mosterd, honing en olijfolie tot een dressing.
8. Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf linten van de komkommer.
9. Meng met de dressing.
10. Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
11. Halveer de kleine aardbeien en snijd de grote in kwarten.
12. Snijd de gorgonzola in stukjes
13. Verdeel de komkommer, aardbeien, gorgonzola, pijnboompitten en spekjes over de veldsla en serveer.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)