



Spruitjessalade met pecan en cranberry

🕒 20 + 35 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 500 g spruitjes
- ★ 6 el olijfolie
- ★ 1 el honing
- ★ 2 el witte wijnazijn
- ★ 1 el mosterd
- ★ 1 sinaasappel (rasp en sap)
- ★ 2 el gedroogde cranberry's
- ★ 75 g pecannoten (grof gehakt)
- ★ 1 bosje peterselie (grof gehakt)

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Halveer de helft van de spruitjes en meng ze met de helft van de olijfolie en een snuf zout.
3. Leg de halve spruitjes met de snijkant naar beneden op een bakplaat en rooster in de oven in circa 35 minuten goudbruin.
4. Schep halverwege om.
5. Snijd intussen de rest van de spruitjes in dunne reepjes.
6. Klop een dressing van de overige olijfolie, honing, azijn, mosterd, sinaasappelrasp, -sap, zout en peper.
7. Masseer deze dressing door de rauwe spruiten en laat even staan.
8. Meng de geroosterde spruitjes, cranberry's, pecannoten en peterselie erdoor en breng de salade op smaak met zout en peper.

Tip: Deze salade is ook lekker met blokjes feta erdoor.

Bron: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

