



Spinazie salade met geitenkaas

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 100 g baby spinazie
- 🥕 65 g geitenkaas
- 🥕 klein handje walnoten
- 🥕 4 tomaten, gedroogd, op olie
- 🥕 1 avocado
- 🥕 1 perzik

voor de dressing:

- 🥕 1 el olijfolie
- 🥕 ½ el citroensap
- 🥕 ½ el balsamicoazijn
- 🥕 ½ el honing
- 🥕 snufje peper en zout
- 🥕 snufje tijm

ZO MAAK JE HET:

1. Was de baby spinazie goed en laat uitlekken of droog met een slacentrifuge.
2. Doe deze in een grote schaal.
3. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit.
4. Snijd in plakjes, besprenkel eventueel met citroensap om verkleuren tegen te gaan.
5. Was de perzik, verwijder de pit en snijd in stukjes.
6. Snijd de gedroogde tomaatjes in stukjes.
7. Voeg de avocado, perzik en gedroogde tomaatjes toe aan de spinazie.
8. Hak de walnoten grof en strooi eroverheen.
9. Meng in een kommetje de olijfolie, citroensap, balsamicoazijn, honing, peper, zout en tijm tot een dressing.
10. Proef even en pas eventueel aan naar smaak.
11. Giet de dressing over de salade en schep voorzichtig om.
12. Verkruimel de geitenkaas als laatste over de salade.

Bewaartip: De spinazie salade kun je tot 1 dag afgedekt bewaren in de koelkast, maar voeg de dressing pas op het laatste moment toe.

TIP: Als er geen perziken zijn, gebruik dan stukjes mango of peer, dat past ook heel goed.

- 💡 Het verschil tussen baby spinazie en gewone spinazie is dat de baby spinazie jonger is geoogst waardoor de blaadjes malser en zachter van smaak zijn. Gebruik in salades daarom regelmatig babyspinazie, omdat die blaadjes zo lekker zacht zijn en een mildere smaak hebben. Gewone spinazie is fijner om te wokken of te stomen, die is net wat steviger.
- 💡 Als jij er een volledige maaltijd van wil maken, kook dan wat quinoa of couscous en voeg dat toe. Soms ook een gekookt eitje, falafel of (vega) kipstukjes bij. Zo maak je er in een handomdraai een volwaardige maaltijdsalade van.

BRON: leukerecepten.nl

