



HERFSTSALADE

MET SPINAZIE,
PEER & APPEL-
AZIJDRESSING



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

HERFSTSALADE MET SPINAZIE, PEER & APPELAZIJNDRESSING

INGREDIËNTEN
VOOR 2 À 4 PERSONEN
(BUGERECHT
OF MAALTIJDSALADE)

- 2 peren
- 4 selderstengels
+ enkele blaadjes
- 150 gr jonge spinazie-
blaadjes
- 1 avocado
- 100 gr fetakaas
- pitjes van 1 granaatappel
- peper en zout
- voor de dressing
 - » 5 el appelazijn
 - » 1 tl mosterd
 - » 1 tl honing
 - » 5 el olijfolie
 - » sap van 1/2de citroen

RECEPT

- Meng de ingrediënten voor de dressing in een confituurpot.
- Schud tot alles goed gemengd is.
- Snijd de selderstengels in stukjes.
- Was de peren, snijd in plakjes en snijd de avocado in stukjes.
- Meng de gewassen spinazieblaadjes met de selder en avocado.
- Verbrokkel hierover de feta en meng de sla.
- Leg er de peerplakjes bovenop.
- Werk af met granaatappelpitjes en het fijngehakte selderblad.

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.
Ook een activiteit beleven?
Ga naar www.eetbaarlandschap.eu
of volg ons op **facebook**.

