

Spinazie salade met walnoten en balsamico

Ideaal om snel een heerlijke lunch op tafel te kunnen zetten.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	35 minuten

Ideaal om snel een heerlijke lunch op tafel te kunnen zetten.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Meng de walnoten met maple syrup, kaneel en gerookt zeezout.
3. Leg de noten op een bakpapier en rooster ze 15 tot 20 minuten in de oven. Laat daarna afkoelen.
4. Meng de rucola met spinazie (of met een andere sla soort) en met olijfolie en leg op een mooie schaal.
5. Strooi daarover de walnoten, granaatappelpitjes, cranberries en geitenkaas.
6. Maak af met de balsamico met vijgen.

Ingrediënten

- 250 gram rauwe walnoten
- 1/3 cup pure maple syrup
- 1/2 tl kaneel
- 1/2 tl gerookt zeezout
- Zak rauwe spinazie
- Zak rucola
- Granaatappel pitjes uit 1 granaatappel
- 100 gram gedroogde cranberries
- 110 gram zachte geitenkaas
- Lucca olijfolie
- Balsamico met vijgen

accessoires