

Catalaanse Marktsalade

Deze salade is geïnspireerd door een recept van Jamie Oliver en de smaken van Catalonië, Spanje. Een frisbittere salade met een zuurtje door de calamansi azijn en een zoute manchego kaas om het af te maken. Lekker bij een stevige pasta met chorizo.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Deze salade is geïnspireerd door een recept van Jamie Oliver en de smaken van Catalonië, Spanje. Een frisbittere salade met een zuurtje door de calamansi azijn en een zoute manchego kaas om het af te maken. Lekker bij een stevige pasta met chorizo.

Bereidwijze

1. Hak de walnoten fijn en rooster ze een paar minuten in een koekenpan. Hussel ze regelmatig door elkaar.
2. Snijd de stronkjes van het lof, trek de blaadjes los en leg ze in een serveerkom.
3. Snijd de avocado in plakjes, pel de clementines, snijd in dunne plakjes en voeg samen met de spinazie toe aan de kom.
4. Was de munt en pluk de blaadjes over de rest van de salade.
5. Roer de azijn, olijfolie en honing met peper en zout.
6. Verdeel over de salade, samen met geschaafde manchego (gebruik een dunschiller) en de geroosterde walnoten. Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 25 gram gehakte walnoten
- 1 stronkje roodlof
- 1 stronkje witlof
- 2 clementines
- 100 gram jonge bladspinazie
- ½ avocado
- 4 takjes verse munt
- 2 el calamansi sinaasappel azijn
- 2 el Jaèn, wilde olijfolie
- 2 el honing
- zout & peper

accessoires