

Salade van gegrilde groenten

Deze salade is makkelijk van tevoren klaar te maken, dus ideaal voor een feestelijk buffet of om mee te nemen als lunch naar werk!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Deze salade is makkelijk van tevoren klaar te maken, dus ideaal voor een feestelijk buffet of om mee te nemen als lunch naar werk!

Bereidwijze

1. Gril de paprika (meerdere kleuren), champignons, ui, aubergine en courgette op een grillplaat, in een grillpan of op de BBQ.
2. Laat de gegrilde groenten afkoelen en bewaar ze in de koelkast tot ze nodig zijn (bewaar de aubergine en champignons apart van de andere groenten i.v.m. het vocht wat hieruit vrij komt).
3. Maak een dressing van de olijfolie en balsamico (de hoeveelheden zijn slechts richtlijnen, pas naar eigen wens en smaak aan).
4. Rooster de pijnboompitjes.
5. Mix de groenten wanneer je ze wil opdienen en giet de dressing eroverheen, maak af met de geroosterde pijnboompitjes: eetsmakelijk!

Ingrediënten

- 2 paprika's (meerdere kleuren)
- 250 gram champignons
- 1 rode ui
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 3 el olijfolie (Roma)
- 1 el balsamico (9 jaar)
- Handjevol pijnboompitjes

accessoires

- Grillpan, grillplaat of BBQ