

Salade met calamansi balsamico azijn

Deze salade is geïnspireerd door een recept van Jamie Oliver en de smaken van Catalonië, Spanje. Een 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.

Ingrediënten:

- 25 GRAM GEHAKTE WALNOTEN
- 1 STRONKJE ROODLOF
- 1 STRONKJE WITLOF
- 2 CLEMENTINES
- 100 GRAM JONGE BLADSLA
- ½ AVOCADO
- 2 EL CALAMANSI SINAASAPPEL AZIJN
- 2 EL FRISSE OLIJFOLIE
- 2 EL HONING
- ZOUT & PEPER



Bereiding:

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 bladsla toe aan de kom.
4. Roer de azijn, olijfolie en honing met peper en zout.
5. Verdeel over de salade, samen met geschaafde manchego (gebruik een dunschiller) en de geroosterde walnoten.

Eet smakelijk!