

# Salades



voor ± 2-3 personen



## SPINAZIE-RUCOLA SALADE MET AARDBEIEN EN FETA

80 gr biologische spinazie

1 eetlepel balsamico crème

80 gr biologische rucola

1 eetlepel biologische olijfolie

100 gr biologische aardbeien

2 handjes biologische walnoten

50 gr biologische feta

vers gemalen peper en zout

1 biologische citroen

## BEREIDING

Doe de spinazie en de rucola in een vergiet en spoel het schoon onder stromend water. Laat het goed uitlekken, droog het na met wat keukenpapier. Doe de schone spinazie en rucola in een kom of schaal en zet het even aan de kant. Pak daarna de aardbeien en spoel deze ook schoon. Verwijder daarna de kroontjes van de aardbeien, droog ze zacht na met wat keukenpapier en zet dit ook even aan de kant. Doe dan de olijfolie in een kommetje, snij de citroen door midden en pers met een vork het sap van de citroen bij de olijfolie. Maak de dressing op smaak met wat vers gemalen peper en zout, roer het even goed door en zet het even aan de kant. Pak nu de borden en verdeel de spinazie en de rucola over de borden. Pak daarna de aardbeien en verdeel deze over de spinazie en rucola. Breek de walnoten en verdeel deze over de salade en kruimel hierna de feta over de salade heen. Schenk met een lepel de dressing over de salade en sprenkel als finishing touch de balsamico crème over de salade.