

# Salades



voor ± 2-3 personen



## GEROOSTERDE PASTINAAK MET RUCOLA EN APPEL

200 gr biologische rucola

1/2 biologische citroen

125 gr biologische Feta

een handje biologische walnoten

1 biologische pastinaak

2 eetlepels biologische olijfolie

1 biologische appel

vers gemalen peper en zout

1 biologische paprika

## BEREIDING

Schil dan de pastinaken en snij ze in dunne plakjes. Doe dan 1 eetlepel olijfolie in de pan en bak de plakjes pastinaak om en om goudbruin. Zet de oven op grillstand en leg de plakjes pastinaak in een ruime ovenschaal. Maal er wat peper en zout overheen en zet dit ongeveer 20 minuten in de oven. Schil dan de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in blokjes. Spoel dan de paprika schoon, snij de top eraf en verwijder de zaadlijsten. Snij de paprika daarna in repen. Zet beide even aan de kant. Doe dan 1 eetlepel olijfolie in een schaaltje en voeg het sap van één helft van de citroen toe. Maak op smaak met wat peper en zout en roer het even goed door. Pak nu de borden en verdeel de rucola erover. Verdeel dan de blokjes appel en reepjes paprika over de rucola. Haal de pastinaak uit de oven en verdeel ook deze over de borden. Verkruimel als finishing touch de Feta en de walnoten de salade. Serveer de dressing naast de salade.