



# Salades

voor ± 2 personen



## SALADE MET BABYSPINAZIE, ARTISJOK EN GEITENKAAS

150 gr biologische artisjokharten

1 biologische rode ui

75 gr biologische babypinazie

1/2 biologische citroen

75 gr biologische Kalamata olijven

2 eetlepels biologische olijfolie

50 gr biologische geitenkaas

vers gemalen peper en zout

6 biologische cherrytomaatjes

## BEREIDING

Spoel de babypinazie en de cherrytomaten in een vergiet even onder stromend water schoon en droog na met wat keukenpapier. Halveer dan de cherrytomaatjes en zet dit even aan de kant. Maak dan de ui schoon en snij deze in ringen, zet dit ook even aan de kant. Pers daarna het sap van de halve citroen in een kommetje en voeg daar 1 eetlepel olijfolie aan toe. Roer dit door elkaar en maak op smaak met wat peper en zout. Halveer daarna de artisjokharten en doe vervolgens 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan. Bak de artisjokken kort op hoog vuur aan en haal dan de pan van het vuur. Pak nu de borden verdeel de babypinazie, de uienringen, de cherrytomaatjes, de artisjokken en de olijven over de borden. Brokkel als laatst de geitenkaas over de salade. Serveer de dressing naast de salade.