



voor ± 2 personen



BABYSPINAZIE MET AVOCADO, SINAASAPPEL EN GRANAATAPPEL PITJES

100 gr biologische babyspinazie

1 biologische avocado

1 biologische sinaasappel

2 eetlepels biologische olijfolie

2 eetlepels granaatappel pitjes

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Was de baby spinazie en droog het even na met wat keukenpapier. Halveer de sinaasappel en schil één helft en snij in partjes. Pers uit de andere helft het sap voor de dressing. Voeg daar de olijfolie bij en maal er wat zout en peper overheen. Roer het door elkaar en zet het even apart. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil en snij in plakjes. Verdeel de babyspinazie over 2 borden en leg de plakjes avocado en partjes sinaasappel er bovenop. Verdeel daarna de granaatappel pitjes over de salade en serveer de dressing naast de salade.