



Spinaziesalade met aardbeien en geitenkaas



Een zomerse salade, perfect om te serveren bij de barbecue. De frisse en zoete smaak van de aardbeien gaat goed samen met de zachte smaak van de geitenkaas. De pecannoten geven de salade een crunchy bite en de dressing zorgt ervoor dat de salade een geheel wordt.



4p



10m

INGREDIËNTEN

200 g (baby) spinazie
350 g aardbeien
1 avocado
40 g pecannoten
4 schijfjes zachte geitenkaas

Dressing

2 el extra vierge olijfolie
2 el zwarte balsamico-azijn
2 tl honing
2 tl mosterd
Snuf peper en zout



Tip

Niet zo dol op geitenkaas?
Ga dan voor feta.



ZO MAAK JE DE SALADE

- 1 • Halveer de aardbeien en snijd de avocado in plakjes of blokjes. Hak de pecannoten grof en brokkel de geitenkaas (of laat in plakjes).
- 2 • Meng in een kleine kom de ingrediënten voor de dressing.
- 3 • Voeg de spinazie toe aan een saladekom en meng de dressing erdoorheen. Garneer de salade met de aardbeien, avocado, pecannoten en geitenkaas.

In plaats van spinazie kun je ook sla gebruiken.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

Kcal	Vet	Verz. vet	Koolhydr.	Vezels	Eiwitten
260	20,7 g	3,7 g	9,9 g	4,3 g	5,9 g

MEPAL

Voor altijd