

Salade met blauwe bessen, druiven, kaas en frambozendressing

4 personen

- Gemengde groene sla
- 50 gram blauwe bessen
- 50 gram kleine druiven zonder pit
- 50 gram grof geraspte Parmezaanse kaas
- 25 gram geroosterde pijnboompitten

Dressing:

- 1 eetlepel **Frambozen-Edik**
- 3 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- ½ eetlepel **Sarah's Honey met Frambozen**
- ½ theelepel zwarte peper
- 2 theelepels gedroogde oregano
- 2 eetlepels fijn gesneden bieslook

Bereidingswijze

Was de sla (indien nodig) en laat goed uitlekken.
Maak het fruit schoon.

Doe de sla in de schaal. Meng de bieslook erdoor. Verdeel het fruit, pijnboompitten en kaas over de sla.

Maak de dressing van de ingrediënten genoemd onder dressing. Proef de dressing altijd voordat je deze over de sla giet. Naar wens kun je er altijd nog enkele extra kruiden aan toevoegen.

Giet de dressing over de sla.



Iedere week nieuwe
recepten



De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

