

# Mediterrane zomersalde met Frambozendressing

## **Ingrediënten:**

1 bakje frambozen (150g)  
event. aangevuld met aarbeien  
3 el olijfolie  
1-2 el balsamico azijn  
1 tl suiker  
1 bakje magere spekreepjes  
1 zak gemengde sla (rucola slamelange)  
120 g roombrie in stukjes  
1 rode ui, in fijne ringen  
100 g zwarte olijven  
handje gepelde walnoten



## **Bereiding:**

Pureer de helft van de frambozen met de olie, balsamico azijn en de suiker, en breng op smaak met zout en peper.

Bak nu de spekreepjes krokant in een koekenpan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Mix nu een deel van de dressing door de sla en verdeel deze over de borden of op een schaal.

verdeel hier nu de uieringen, de stukjes roombrie, de spekreepjes, en de zwarte olijven over.

Besprenkel nu de rest van de dressing over de slade en garneer af met de grof gehakte walnoten.

lekker met (geroosterd) stokbrood.