

Salade Ala Elini

Boodschappen .

1 Zak of bak gemixte sla (Lollo Biondo, Rucola, Eikenbladsla e.d)

Stuk wortel in kleine reepjes gesneden

Bakje cherry tomaatjes gehalveerd

eventueel wat dunne reepjes paprika

pakje sla-croustons naturel.

pijnboom pitten geroosterd

sesamzaadjes geroosterd



Dressing:

3 el gembersaus

1-2 el witte wijn azijn

1 el olijfolie

een beetje bieslook, dragon, peterselie en paprika(granulaat)

of

beetje slakruiden van AH (vierkant plastic potje)

bereiding:

Rooster de pijnboompitten en de sesamzaadjes.

Halveer de tomaatjes en snijd de wortel in dunne reepjes en eventueel ook de paprika

Maak de dressing door, de gembersaus, witte wijn azijn en de olijfolie door elkaar te mengen.

Hussel de sla, de wortel en de gehalveerde tomaatjes en eventuele paprikareepjes goed door elkaar.

Nu ook de dressing er goed door mengen.

Doe de sla nu in een mooie sla-schaal of bak en strooi de croustons en de pijnboompitten en sesamzaadjes er ruim over.

Erg lekker bij Italiaanse gerechten

Bon Appetito