



## Rucola met parmezaan en pijnboompitten

*Peperige rucola met schilfers parmezaan, geroosterde pijnboompitten en een eenvoudige citroen-olijfoliedressing. Elegant en snel klaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>3'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

- 100 g rucola
- 50 g parmezaan, in schilfers
- 40 g pijnboompitten
- 3 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 kl honing

zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Rooster de pijnboompitten 2 a 3 minuten droog in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Schud de pan regelmatig, want ze verbranden snel. Haal ze van het vuur en laat afkoelen.
2. Klop in een kommetje de olijfolie, het citroensap en de honing tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.
3. Doe de rucola in een ruime schaal en meng er voorzichtig de dressing door.
4. Schaaf met een dunschiller schilfers parmezaan over de salade.
5. Strooi de geroosterde pijnboompitten erover en serveer meteen.

### Tip

Gebruik zo mogelijk verse, jonge rucola voor een mildere smaak. Oudere rucola is pittiger en wat taaier. Meng de dressing pas vlak voor het serveren door de salade, anders wordt de rucola slap.

### Lekker met

Lekker als voorgerecht bij een Italiaans menu of als bijgerecht naast gegrild vlees of vis.

### Dranktip

Een frisse Pinot Grigio uit Noord-Italië past uitstekend bij de peperige rucola en de zoute parmezaan.