



## Spinaziesalade met aardbei, feta en pompoenpitten

*Een zomerse salade van jonge spinazie met zoete aardbeien, zilte feta en knapperige pompoenpitten. Een frisse balans van zoet en hartig die perfect past op een warme dag.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN  | PORTIES  | CATEGORIE     |
|---------------|-----------|----------|---------------|
| <b>15'</b>    | <b>3'</b> | <b>4</b> | <b>Salade</b> |

### Ingrediënten

150 gr jonge spinazie  
250 gr aardbeien  
150 gr feta  
50 gr pompoenpitten  
1 rode ui  
4 el olijfolie

2 el balsamicoazijn

1 kl honing

1 kl mosterd

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Was de jonge spinazie grondig en laat ze goed uitlekken in een vergiet.
2. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in kwartjes.
3. Pel de rode ui en snijd hem in dunne halve ringen.
4. Rooster de pompoenpitten in een droge pan op middelhoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten, tot ze lichtjes kleuren en beginnen te knapperen. Laat ze afkoelen op een bord.
5. Maak de dressing door de olijfolie, balsamicoazijn, honing en mosterd samen te kloppen. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verdeel de spinazie over een grote schaal. Schik de aardbeien en de rode ui erover.
7. Verkrummel de feta gelijkmatig over de salade en bestrooi met de afgekoelde pompoenpitten.
8. Druppel de dressing er vlak voor het serveren over zodat de salade knapperig blijft.

### Tip

Gebruik de pompoenpitten pas over de salade als ze volledig zijn afgekoeld, anders worden ze zacht door het vocht van de dressing.

### Lekker met

Lekker als lichte lunch op zich, of als bijgerecht bij gegrilde kip of vis.

### Dranktip

Serveer met een gekoelde rosé of een glas licht mousserend water met een schijfje citroen.