



Boerenkoolsalade met mandarijntjes

Ingrediënten:

Voor 2 personen

Een handvol (biologische) boerenkool (AH verkoopt gesneden variant)

Een handvol vers gesneden (baby) spinazieblaadjes, grof gesneden

Een handjevol granaatappelzaadjes/vruchtjes

2 mandarijntjes, gepeld en in partjes

een handjevol zelf geroosterde amandelen

een half handje pecannoten

Dressing:

2 eetlepels olijfolie

sap van halve sinaasappel

sap van halve citroen

2 eetlepels ahornsiroop

klein snufje zout

Bereiding:

Doe de amandelen in een bakje en roer er een flinke lepel ahornsiroop overheen. Goed roeren zodat iedere amandel een laagje heeft. Verwarm de oven op 180 graden en terwijl hij voorverwarmt, leg je de amandelen er op een bakpapiertje al in. Op deze manier verbranden ze niet te snel. Houd ze in de gaten en haal ze eruit wanneer ze licht geroosterd zijn.

Doe alle salade ingrediënten inclusief de geroosterde amandelen in een kom en hussel ze licht door elkaar. Giet de dressing eroverheen en roer nogmaals door.

