

POSTELEINSALADE

recept voor bij de verse worst:
parmezaan en peterselie



Een frisse en simpele salade dankzij de citroen-ansjovisvinaigrette.

RECEPT VOOR 2 PERSONEN

- 200 g winterpostelein
- 1 citroen
- 4 kleine ansjovisfilets (uit blik in olie), fijngehakt
- 120 ml olijfolie 22
- 2 tl rode wijnazijn
- Zout en versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

- Spoel de postelein goed af met koud water en zet opzij. Pers de hele citroen uit en vang al het sap op
- Klop de citroensap met de olijfolie, rode wijnazijn goed op en voeg tenslotte de ansjovis aan toe
- Voeg naar smaak zout en versgemalen peper toe aan de vinaigrette
- Doe de postelein in een grote kom en meng de vinaigrette er doorheen
- Zorg dat alles goed bedekt is. Je kan de salade een half uur tot een uurtje van te voren maken en in de koelkast bewaren
- Bak de Parmezaan en peterselieworst in de pan
- Serveer met knapperig brood of gebakken aardappeltjes
- Genieten maar!

VERSE
WORST

MEER RECEPTEN? MELD JE HIER
AAN VOOR DE NIEUWSBRIEF

INFO@MM-DELI.BE
+32 4 68 25 16 25
3000 LEUVEN