



Bijgerechten

Overige

Salade XL sharing

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 gele paprika (in brede repen)
1 zoete aardappel (in plakken)
2 rode uien (in dikke ringen)
1 aubergine (in plakken)
1 courgette (in plakken)
2 lookteentjes (geperst)
30 gram parmezaanse kaas
4 eetlepels balsamicoazijn
40 gram pijnboompitten
1 theelepel fijne suiker
bosje munt
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de geperste look onder een flinke scheut olijfolie en kruid met peper en zout. Besmeer er alle groenten mee en grill ze mooi goudbruin en beetgaar op de barbecue.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Meng de balsamico en de suiker met een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verdeel de gegrilde groenten over een schaal en bedruppel met de dressing. Werk af met de pijnboompitten, munt en wat geraspte Parmezaanse kaas.

Tip:

Voeg granen of pasta toe voor een maaltijdsalade de dag erna.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

