



HERFSTSALADE, PROEF HET SEIZOEN!

NODIG (2 PERS)

- 150 gram kipreepjes, gekruid naar smaak
- 1 zak gemengde sla
- 1 rode ui in ringen
- 100 gram champignons of paddestoelen in plakjes
- 1 appel in dunne plakjes
- 25 gram pecannoten oten
- peper & zout naar smaak

DRESSING:

- 1 el mosterd
- 1 el ahorn siroop of honing
- 1 el appelazijn
- 2 el olijfolie

DOEN

1. Kruid de kipreepjes naar smaak, bijvoorbeeld Italiaanse kruiden. Fruit de ui glazig, voeg vervolgens champignons en kipreepjes toe.
2. Maak de dressing; meng de mosterd, siroop, appelazijn en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
3. Doe de sla op de borden. Leg de stukjes appel op de salade. Verdeel de gebakken uien, champignons en kipreepjes. Garneer de herfstsalade met noten.

Smakelijk eten



HERST
SMAKEN!

WWW.BONAPETIT.NU