

## *insalata primaverile del limburgo*

### *Ingrediënten*

- *Friseesalade*             $\frac{1}{2}$     *st*
- *Romanasalde*         $\frac{1}{2}$     *st*
- *wortelen*             *1*     *st*
- *komkommer*          $\frac{1}{2}$     *st*
- *ui rood*                *1*     *st*
- *paprika geel*         *1*     *st*

### *dressing:*

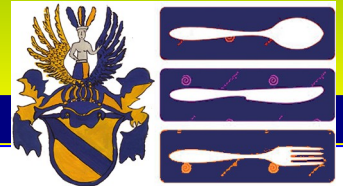
- *basilicum*              $\frac{1}{4}$         *cup*
- *aceti balsamico*      $\frac{1}{4}$         *cup*
- *zout*                     $\frac{1}{2}$         *tl*
- *peper*                   $\frac{1}{2}$         *tl*
- *olijfolie extra*        $\frac{1}{2}$         *cup*

### *MeP en a la minute*

- *Zet een grote kom klaar*
- *Salade wassen en scheuren*
- *Romanasalade wassen en met de mes in reepjes snijden*
- *Wortelen wassen, niet schillen en in Julienne*
- *komkommer wassen, ontpitten en in dunne halve rondjes snijden*
- *Ui poetsen en in halve rondjes*
- *Paprika ontpitten en in fijne blokjes snijden*
- *Meng de salade goed door*

#### *Dressing*

- *Neem een extra kom en voeg het olie eraan toe*
- *Voeg het aceto eraan toe en meng met een garde*
- *Voeg er zout en peper aan toe*
- *Hak het basilicum en meng eveneens door de dressing*
- *Mocht het te zuur zijn, voeg dan ietsjes vlierbessen of cassis*



*siroop eraan toe*

*Dressing pas bij het uitserveren over iedere salade portie heen*