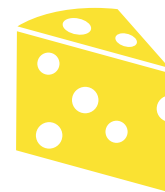


ROSBIEFSALADE

met blauwe kaas dressing



Recept :

1. Snijd de ananas en avocado in fijne blokjes en snijd de ui in halve ringetjes;
2. Bak de pijnboompitten droog;
3. Verdeel de verse spinazie over een grote platte schaal;
4. Verdeel de rosbief over de spinazie, gevolgd door de ananas, avocado, rode uien ringetjes en pijnboompitjes;
5. Doe de yoghurt, de mayonaise, de knoflook, de limoensap, de kaas en het water in een keukenmachine of kom en mix het tot een mooie egale dressing;
6. Schenk de dressing over de salade óf serveer deze los in een kannetje;
(je gasten kunnen zo zelf bepalen hoeveel dressing ze lekker vinden en de dressing kun je - goed afgesloten in de koelkast - zeker een week bewaren).

Eet Smakelijk!

Tip :

Deze dressing is tevens heerlijk op een goede burger van de barbecue of bij mosselen bijvoorbeeld. Laat de ananas weg voor een koolhydraat variant!

Benodigheden :

voor vier personen

- 100 gram
ROSBIEF
- 100 gram verse
BABY SPINAZIE
- 100 gram
ANANAS
- Eén
AVOCADO
- Twee eetlepels
PIJNBOOMPITTEN
- Een halve
RODE UI
- 100 gram
YOGHURT NAAR KEUZE
- Een flinke eetlepel
SUIKERVRIJE MAYONAISE
- Een klein teentje
KNOFLOOK
- Sap van een halve
LIMOEN
- 50 gram
BLAUWE KAAS NAAR KEUZE
- Een eetlepel
WATER

