

Kruidensalade met pijnboompittenmayonaise

Salade:

100 gram rucola
½ kop kersentomaatjes
½ kop verse oreganobladjes
½ c zongedroogde tomaten

Pijnboompittenmayonaise:

100 gram pijnboompitten
6 eetlepels koud water
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel lecithine
2 eetlepels appelazijn of citroensap
½ theelepel knoflook
1/2t agave nectar of honing
zeezout en witte peper

Was de rucola goed.

Maak de mayonaise in een blender. Breng op smaak (met de hand) met ongeveer ½ theelepel zeezout en ¼ theelepel witte peper.

Plaats alle ingrediënten van de salade in een mengkom en meng goed. Verdeel over twee mooie borden en voeg de mayonaise toe vanboven en garneer met stukjes kersentomaat.

Variatie voor mayonaise: gebruik 2 eetlepels kokosolie en 8 eetlepels water.

Variatie: gebruik gefermenteerde zadenkaas i.p.v mayonaise.

Voor 2 personen.

copyright: Kristof Pruydt