



## Rucola met parmezaan en pijnboompitten

*Peperige rucola met schilfers parmezaan, geroosterde pijnboompitten en een eenvoudige citroen-olijfoliedressing. Elegant en snel klaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>3'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

100 g rucola  
50 g parmezaan  
40 g pijnboompitten  
3 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel citroensap  
1 theelepel honing

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Rooster de pijnboompitten 2 à 3 minuten droog in een pan tot ze goudbruin zijn. Let op, ze verbranden snel.
  2. Klop een dressing van olijfolie, citroensap, honing, zout en peper.
  3. Doe de rucola in een schaal en meng er voorzichtig de dressing door.
  4. Schaaf met een dunschiller schilfers parmezaan over de salade.
  5. Strooi de geroosterde pijnboompitten erover en serveer meteen.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)