



## Spinaziesalade met aardbei, feta en pompoenpitten

*Zomerse salade van jonge spinazie met zoete aardbeien, zilte feta en knapperige pompoenpitten. Een frisse balans van zoet en hartig.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Luchtig & zomers**

### Ingrediënten

150 gr jonge spinazie

250 gr aardbeien

150 gr feta

50 gr pompoenpitten

1 rode ui

4 el olijfolie

2 el balsamicoazijn

1 tl honing

1 tl mosterd

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Was de jonge spinazie en laat ze goed uitlekken.
2. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in kwartjes.
3. Snipper de rode ui in dunne ringen.
4. Rooster de pompoenpitten kort in een droge pan tot ze beginnen te knapperen.
5. Klop een dressing van olijfolie, balsamicoazijn, honing, mosterd, zout en peper.
6. Verdeel de spinazie over een schaal en schik de aardbeien en ui erover.
7. Verkrummel de feta erover, bestrooi met de pompoenpitten en druppel de dressing er vlak voor het serveren over.

---

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