

Salade van Nieuw-Zeelandse spinazie



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Je hebt nodig:

- 500 gr Nieuw-Zeelandse spinazie
- Olijfolie
- Versgemalen peper en zout
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook uitgeperst
- 0,75 dl uitgelekte yoghurt



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

Was de Nieuw-Zeelandse spinazie, haal de blaadjes eraf. De steeltjes worden in dit recept niet gebruikt maar zijn heel makkelijk om te toveren tot een lekker spinaziesoepje. Blancheer de spinazie even in het aanhangende water en laat uitlekken en afkoelen.

Verhit de olijfolie en bak ui en uitgeperste knoflook, voeg peper en zout naar smaak toe. Fruit dit enkele minuten maar laat het niet bruin worden. Laat afkoelen.

Doe de geblancheerde en afgekoelde spinazie in een kom. Roer de afgekoelde ui en knoflook door de uitgelekte yoghurt. Gebruik dit om door de spinazie te roeren.

Serveer als koude salade.

Tip: snijd de spinaziesteeltjes in kleine stukken. Fruit deze met een sjalotje en een teentje knoflook in een beetje olijfolie. Voeg wat groente - bouillon toe en laat even koken. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg naar smaak crème fraîche toe.