

## **Crunchy spinazie salade** (voor 8 - 10 personen)

Deze salade is gemaakt van zachte blaadjes spinazie en een dressing. Er zit ook maïs en paprika in. Erbij maak je nog één of meer knapperige elementen, die je op je bord toevoegt aan je salade, namelijk broodcroutons, uitgebakken spek of verkruimelde tortillachips.

### Ingrediënten:

1 zak spinazie

1 blikje maïs

1 rode paprika

4 eetlepels olijfolie

1 eetlepel azijn of citroensap

halve theelepel zout

1 theelepel peper

### Extra's:

2 sneden brood

6 plakken ontbijtspek

2 handjes tortillachips

1. Neem een grote saladekom voor je.
2. Doe hierin de olijfolie en de azijn. Meng.
3. Voeg de zout en de peper toe. Meng.
4. Lees op de verpakking van de spinazieblaadjes of je ze nog moet wassen of niet.
5. Indien nodig, was dan de spinazie in koud water. Laten uitdruppen.
6. Snijd de spinazieblaadjes iets kleiner. Doe de spinazie in de saladekom. Meng.
7. Open het blikje maïs en giet het vocht af.
8. Snijd de paprika doormidden. Verwijder de pitjes en de zaadlijsten.
9. Snijd de paprika in blokjes.
10. Doe de maïs en de paprika bij de spinazie. Meng.
11. Serveer er iets bij wat crunchy is, bijvoorbeeld geroosterde broodblokjes, uitgebakken stukjes spek of iets verkruimelde tortillachips. Meng het liever niet door de salade want dan worden de knapperige elementen slap.
12. Serveer de krokante elementen in bakjes naast de saladekom.
13. Lekker met gevulde tortilla's. Smakelijk eten!