



## Muntsalade met witlof, rucola, druiven en feta

Een heerlijk frisse salade met munt en citroen. Makkelijk te maken en een gezond begin van je maaltijd.

### Nodig voor 4 personen :

- 4 stronkjes witlof
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram pitloze druiven
- Klein handjevol rucola salade
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 mespuntje gemberpoeder
- 1 theelepel honing
- 1 bosje verse munt
- Peper en zout
- 50 gram feta

### Bereiden :

1. Was de witlof, snij de stronkjes eraf en snij ze pas op het laatst. Witlof verkleurt snel.
2. Was de druiven en halveer ze
3. Was de rucola salade en laat uitlekken
4. Meng in een bakje de citroensap, de olijfolie, peper en zout en de gemberpoeder. Goed roeren
5. Was de muntblaadjes goed af, en snij ze in reepjes
6. Snij nu de witlof stronkjes in reepjes en was ze af
7. Pak een mooie schaal en doe de rucola erin
8. Doe de witlofreesjes en de munt erbij
9. Doe de druiven erbij en sprenkel de dressing erover.

En tenslotte verkruimel je de feta en doe het over je salade. Klaar.

Met een hartelijke groet van Tienieke en eet smakelijk !