

Spinaziesalade met spekjes en mosterddressing



Ingrediënten voor 4 personen

300 gram jonge bladspinazie
100 gram gerookte spekblokjes
Handje pijnboompitjes
4 plakjes ontbijtspek

Voor de dressing

2 theelepels dijonmosterd
1 eetlepel halfvolle mayonaise
Borrelglasje sinaasappelsap
1 eetlepel witte wijnazijn
1 eetlepel extra vierge olijfolie
Peper en zout

Bereiden

Bak de spekjes tot ze krokant zijn, laat afkoelen op keukenpapier. Rooster de pijnboompitjes in een droge pan, zet apart. Leg de plakjes ontbijtspek op een bord en zet ze 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Keer om en dan nog 1 minuut. Laat afkoelen op keukenpapier. Meng de ingrediënten voor de dressing, breng op smaak met peper en zout. Spoel de spinazie en slinger het goed droog (in een centrifuge of theedoek). Neem een mooie grote schaal. Spinazie mengen met de dressing. Spekjes en pijnboompitjes erover. Garneer met de reepjes spek. Eet smakelijk!

