



Zomerse fruitsla met rucola en amandelen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 nectarines
1 bakje braambessen
1 sjalot
1 pak rucola
1 kopje amandelen (witte)
olijfolie
zout
zwarte peper
sherryazijn

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de amandelen goudbruin in een pan zonder vetstof. Bestrooi met een beetje zout en zet apart.
- 2.** Snij 1 nectarine fijn en mix ze in de keukenrobot.
- 3.** Voeg de fijngesneden sjalot, een scheut sherry-azijn en een beetje zout toe.
- 4.** Voeg al roerend, in een dun straaltje, $\frac{1}{2}$ dl olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper.
- 5.** Snij de rest van de nectarines in plakjes. Doe ze met de braambessen in een kom.
- 6.** Voeg de dressing toe en werk dan af met de rucola en de amandelen. Meng voorzichtig.
- 7.** Serveer meteen.