

## 5. Taugé salade met kastanje champignons



zakje 75 gram gemengde rucola sla  
tros cherrytomaatjes  
250 gram taugé  
1 doosje kastanje champignons  
Bosje bos-ui  
30 gram Pijnboompitten, geroosterd.  
2 eetlepels olijfolie  
Zout  
Peper

Dressing:  
2,5 eetlepel balsamico azijn  
2 eetlepels mosterd  
1 eetlepel suiker  
6 eetlepels olijfolie  
Peper  
Zout

Dressing:  
Balsamico azijn, mosterd suiker peper en zout in afsluitbaar potje doen. Goed schudden totdat alles opgelost is. De olie in het potje doen. Daarna nog een keer goed door elkaar schudden en de dressing is klaar.

Champignons, tomaten en bos-ui snijden.

De champignons bakken. Op het laatst bos-ui meebakken. Op smaak brengen met zout en peper.

Pan water aan de kook brengen. Taugé ongeveer 45 seconde koken. Afgieten in een vergiet en meteen heel goed afspoelen met koud water.

Sla mengen met taugé en op mooie schaal leggen.  
Tomaten, champignons en bos-ui erover verdelen.

De dressing eroverheen, Garneren met de geroosterde pijnboompitten en klaar is de salade.

Hartelijke groeten,

Marianne Scholten  
Belverenlaan 10  
5258GK Berlicum  
073-5219648