



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### Ingrediënten

#### VOOR DE DRESSING:

2 sinaasappels  
1 Spaanse peper  
1 bosje bosui  
2 el yoghurt  
1 dl olijfolie  
Peper  
Zout


#### VOOR DE SALADE:

1 el olijfolie om in te wokken  
250 g boerenkool  
2 appels  
100 g feta  
50 g pompoenpitten

## GEBAKKEN 'KALE SALAD' MET POMPOENPIT, APPEL EN FETA

 **Bijgerecht**

 **4 personen**

 **20 minuten**

1. Voor de dressing: was de sinaasappels, dep ze droog en snijd ze doormidden. Haal boven een mengkom de partjes vruchtvlees uit de vliesjes, vang daarbij het sap in de kom op en zet de partjes apart. Knijp boven dezelfde mengkom het achtergebleven sap uit de sinaasappels en zet dat ook apart. . Snijd de Spaanse peper overlangs doormidden, verwijder de zaadjes en snijd hem in ragfijne reepjes. Snijd de bosui in ringen, voeg ze toe aan het sap en meng ook de partjes sinaasappel, de yoghurt en de olijfolie erdoor. Breng de dressing op smaak met peper en zout.
2. Voor de salade: verhit de olijfolie in een wok en roerbak hierin de boerenkool kort (zodat de boerenkool wat zachter wordt) en doe dit in een andere mengkom. Rasp de appels op een grove rasp boven de kom met boerenkool.
3. Meng dit goed en verdeel het over vier borden, sprenkel de dressing over de salade, brokkel de feta erover en garneer met de pompoenpitten.