

Herfstige maaltijdsalade

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

3 sneden rustiek brood (dik, in blokjes gesneden)
olijfolie
4 mini gems
175 gram kastanjes (gekookt, kant-en-klaar)
200 gram rode bieten (gegaard, kant-en-klaar)
1 pak veldsla
8 sneden gedroogde ham
1 handvol pecannoten
1 peer (in stukjes)

Voor de dressing:

1 rode ui (fijngesneden)
2 eetlepels rodewijnazijn
2 eetlepels mosterd
4 eetlepels notenolie

Bereidingswijze

1. **Bak de blokjes brood mooi goudbruin in olijfolie en laat ze uitlekken op keukenpapier.**
2. **Snij de minigems in stukken. Halveer de kastanjes. Snij de rode biet in stukjes. Snij de eieren in kwartjes. Schik de veldsla op een grote schaal. Schik hierover de minigems, kastanjes, rode bieten, eieren, gedroogde ham, stukjes brood, pecannoten en peer.**
3. **Maak de dressing door alle ingrediënten te mengen. Druppel over de salade.**