

ingrediënten (voor 4 personen)



- 300 gram spinazie
- 2 eetlepels boter
- 1 kleine zeer fijngesnipperde ui
- 2 avocado's
- 2 gepelde hardgekookte eieren
- worcestersaus
- tabasco
- peper en zout
- 1 gewassen kropje ijsbergsla
- citroensap
- 4 eetlepels dikke mayonaise

Bereiden

Was de spinazie zeer goed en kook haar in 5 minuten net gaar. Laat de spinazie uitlekken in een zeef. Verwarm de boter, fruit daarin het uitje glazig. Snijd de spinazie fijn met een mes of met een huishoud machine. Roer hier vervolgens de ui snippers door. Snijd de avocado's overdwars tot op de pit, schep het vruchtvlees in kleine stukjes door de spinazie. Maak 1 ei met de vork niet al te fijn, schep door de spinazie en voeg er vervolgens wat worcestersaus bij. Breng het e.e.a. lekker op smaak. Leg op een platte schaal vier mooie stevige bladen sla, besprenkel deze met wat citroensap. Verdeel het spinazie mengsel over de bladen sla. Snijd het andere ei overlangs of overdwars enkele keren door en garneer de salade met ei en mayonaise. Serveer het gerecht meteen of bewaar hooguit 2 uur in de koelkast.