



ingrediënten (voor 4 personen)

- 25 gram pijnboompitten
 - 3 hand sinaasappels
 - 15 gram gorgonzola
 - 3 eetlepels olijfolie
 - 1 rode ui
 - 300 gram verse spinazie.
- of en combinatie van
150 gram spinazie en 150 gram veldsla.

Bereiden

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Laat ze op een bordje afkoelen. Snijd de schil en het witte vel van de sinaasappels. Snijd de partjes boven een grote kom tussen de vliesjes uit en vang het sap op. Voeg 1/3 van de gorgonzola en alle olijfolie toe aan het sinaasappelsap en klop alles met een garde tot een romige dressing. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Snijd de ui in dunne plakjes. Schep de spinazie, de ui en de helft van de partjes sinaasappel door de dressing. Verdeel de spinazie salade over vier borden en strooi de pijnboompitten erover. Leg de rest van de sinaasappel partjes en de stukjes gorgonzola erop en serveer direct.