



Kalkoensalade met blauwe bessen

Benodigheden (4 personen)

400 gram blauwe bessen
500 gram kalkoenfilet
2 eetlepels wokolie of roerbakolie
1 eetlepel currypasta (pot)
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels pijnboompitten
300 gram spinazie (panklaar)
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel gemalen zeezout
1 theelepel balsamicoazijn
1 rode ui
150 gram feta

Bereiden kalkoensalade

- Snijd de kalkoenfilet in smalle reepjes of kleine blokjes.
- Verhit de olie in een wok of hapjespan en voeg de currypasta toe.
- Schep de kalkoen erdoor en roerbak 10 minuten.
- Sprengel er citroensap over en bak nog 2 minuten.
- Rooster intussen de pijnboompitten in een droge hete koekenpan goudbruin.
- Schep de olijfolie met zeezout en balsamicoazijn door de spinazieblaadjes.
- Pel de rode ui en snijd deze in ringen.
- Snijd de feta in blokjes.
- Verdeel de spinazie en rode ui over 4 diepe borden.
- Schep de kalkoen op de spinazie en verdeel de blauwe bessen, pijnboompitten en feta erover.
- Lekker met naanbrood of ciabatta.

Variatietips

Vervang kalkoen door biefstuk (roerbaktijd is dan 5 minuten).
In plaats van spinazie is eikenbladsla ook heel geschikt.