

Recept!

Watermeloensalade met feta & rode ui

Ingrediënten

- 1 rode ui
- Watermeloen
- scheut olijfolie extra vierge
- 1 pak feta
- Handjevol met verse muntbladeren
- 4 spinazieburgers
- 2 zakken aardappelschijfjes natural cool

Bereiding

Snij de watermeloen (of een deel ervan, als je een reuze- watermeloen uit de tuin van Teun hebt) in kleinere stukken. Snij de rode ui in ringen en verkrummel de feta. Doe dit samen in een schaal en besprenkel met een goede olijfolie extra vierge.

Serveer de salade met gebakken aardappels en een champignonburger

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpaulneskeuken.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel