

Andijvie paddenstoelen salade

Andijvie paddenstoelen salade. Ook weer een simpele snelle en volwaardige maaltijd. Een typisch herfstachtige salade, die je natuurlijk ook prima in een andere periode van het jaar kan eten. Andijvie is tenslotte het gehele jaar verkrijgbaar. Maar in de herfst zie je de meest fantastische paddenstoelen in de winkel. Wij zijn er dol op! De gewone witte champignons laat ik meestal links liggen, vind hier weinig smaak aan zitten, maar zo'n mix van paddenstoelen is zalig in deze salade maar bijvoorbeeld ook voor [deze](#) lekkere risotto.

Voor 2 personen

Bereidingstijd < 20 minuten

Ingrediënten salade

- 200 gram fijngesneden andijvie
- 250 gram gemengde paddenstoelen (of kastanje champignons)
- 2 stengels bosui
- 50 gram hamblokjes (en als je t vegetarisch wilt houden, dan laat je dit natuurlijk weg)
- 1 eetlepel geraspte oude kaas
- 1/2 eetlepel ongezouten walnoten of pecannoten
- 10 kleine snack of cherrytomaatjes
- 1 eetlepel olijfolie
- Snufje peper en zout

Ingrediënten dressing

- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel witte wijn azijn
- 1/2 theelepel honing
- 2 eetlepels milde olijfolie

Bereiding andijvie salade

1. Snij de paddenstoelen in plakjes en de bosui en kleine stukjes.
2. Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de bosui en de paddenstoelen op hoog vuur totdat al het vocht uit de paddenstoelen is verdampt. Voeg de hamblokjes en eventueel een snufje peper en zout toe.
3. Laat het mengsel op een bord wat afkoelen.
4. Verdeel de andijvie over 2 borden. Snij de tomaatjes door de helft en verdeel deze over de andijvie.
5. De inmiddels afgekoelde paddenstoelen kunnen er nu ook bij en maak alles af met flinters oude kaas en walnoten.

Bereiding dressing

1. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een klein glazen potje, flink schudden en klaar is je dressing.
2. Serveer de dressing apart.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)

311	23	4,3	12	10,5	6	1
-----	----	-----	----	------	---	---