# Herfstsalade met truffelkaas, een fijne maaltijdsalade

**Herfstsalade met truffelkaas** is een lekkere variant op de spinazie biet en linzen salade. Bieten en linzen zijn voor mij de perfecte combi voor een herfstachtige salade, mooie aardse wat zoetige smaken en in dit geval gecombineerd met een truffelkaas. Kortom een perfecte salade voor het weekend als je eens geen zin of tijd hebt om te koken.

Voor 2 maaltijdsalades

Bereidingstijd 10 minuten

## Ingrediënten

- 150 gram spinazie
- 200 gram gekookte bietjes
- 4 zongedroogde tomaten
- 1 lente ui
- 100 gram gekookte linzen
- 50 gram truffelkaas

## Ingrediënten dressing

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel azijn
- 1/2 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel honing
- snufje zout

# Bereiding herfstsalade met truffelkaas

1. Snij de spinazie een paar keer door en verdeel dit over 2 borden.
2. Snij de gekookte bieten in kleine blokjes en de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en voeg dit bij de spinazie.
3. Als je linzen uit blik gebruikt, giet het vocht weg en spoel de linzen af met koud water.
4. Laat deze uitlekken en voeg de linzen samen met de in stukjes gesneden lente ui en truffelkaas toe aan de salade.
5. Voor de dressing meng je alle ingrediënten goed met elkaar. Het eenvoudigst gaat dit door alles in een klein potje te doen, deksel er op en flink schudden.
6. Geniet van deze herfstsalade met truffelkaas op een mooie herfstachtige dag en hopelijk nog in het najaarszonnetje op je terras.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

| Energie (kcal) | Vet (g) | Verzadigd vet (g) | Eiwit (g) | Koolhydraten (g) | Vezels (g) | Zout (g) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 490 | 30 | 9 | 17 | 31,5 | 10 | 1,5 |