Summertime is salad time

Summertime betekent voor ons vaak salade eten. Meestal combineer ik er lustig op los, maar probeer me wel aan een paar regels te houden.

- Niet teveel verschillende ingrediënten
- Salade hoeft niet alleen uit blaadjes sla te bestaan
- Zo kort mogelijk van tevoren klaar maken (dan blijven de groenten mooi vers en knapperig)
- Bij een maaltijdsalade altijd extra proteïne
- Samen laten komen met een lekkere dressing

Op m’n site staan inmiddels al meer dan 50 soorten salade, ik zal ze niet allemaal hieronder zetten, maar een paar toppers die jullie het meeste bekijken (en hopelijk ook maken) en een paar die het verdienen om extra aandacht te krijgen.

Summertime in het zonnetje:

- Witlof wortelsalade met sinaasappel
- Spitskoolsalade met paprika en kappertjes
- Couscoussalade met gerookte kip en granaatappel

Summertime, de toppers:

- Gerookte kip met wilde perziken salade
- Rodekool salade met halloumi
- Griekse salade

Welk van deze salades is jouw favoriet?