

# Vegetarisch

Ingrediënten (4 personen):

- 4 zoete uien,
- 250 gram kastanjechampignons
- 3 eetlepels olijfolie, plus wat extra voor het bestrijken
- 2 eetlepels zongedroogde tomaten, uitgelekt en fijn gesneden
- 1 eetlepel verse basilicumblaadjes, fijn gesneden
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel honing
- zout
- peper
- 150 gram spinazie of veldsla
- 75 gram walnoten, grof gehakt

Pel de uien en snijd ze in dunne plakken.

Verwarm de grill, grillplaat of grillpan voor (ik gebruikte een grillpan).

Borstel of wrijf de champignons schoon en halveer de grote exemplaren.

Bestrijk de uien en champignons met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper naar smaak. Grilleer de uien en champignons op een niet te hoge temperatuur gaar en mooi goudbruin (maar niet verbrand). Keer ze tussentijds eenmaal.

Klop intussen een dressing van de olijfolie, zongedroogde tomaatjes, basilicum, citroensap, honing, zout en peper naar smaak.

Was en droog de sla. Verdeel de sla over 4 borden, leg de gegrilde uienringen en kastanjechampignons erop en druppel de dressing eromheen.

Garneer met de gehakte walnoten.



## SALADE MET GEGRILDE ZOETE UI, KASTANJECHAMPIGNONS & WALNOTEN