

# Postelein, snelle salade

## Bewaren

Postelein is niet lang te bewaren. Het beste gaat het in de groentelade van de koelkast knoflook en de uiliefst in een ruime bak met een doek op de bodem. Het is nogal kwetsbaar spul, maar zo kun je het enkele dagen bewaren.

Als je het langer goed wilt houden is invriezen ook een prima optie. Wel eerst even kort blancheren (2 tot 3 minuten), koudspoelen, en dan direct invriezen. Zo blijft het maanden houdbaar. Niet eerst laten ontdooien bij het uitvriezen, maar meteen de hete pan in.

---

## Ingrediënten

- postelein
- romige dressing (zelf maken of uit de supermarkt)
- hardgekookt ei, in stukjes of plakejs
- semi-dried tomatos (potje, supermarkt)
- geroosterde paprika (klein gesneden)

---

## Bereiding

Maak de postelein (na het wassen) aan met de dressing, verdeel over de borden. Strooi de overige ingrediënten erover.

Wil je meer variatie? Ansjovis, parmezaanflinters, kappertjes, croutons gaan ook prima, Strooi er niet teveel op en stem de hoeveelheden aan of de hoeveelheid postelein die je hebt gekregen. Alles "naar smaak".

De fanatieke thuiskok maakt natuurlijk zelf de dressing en roostert tomaten en paprika's. Als je weinig tijd hebt is uit een potje ook heel lekker en je hebt snel een bijzonder voor- of bijgerecht, omdat postelein tegenwoordig een bijna vergeten groente is.