**Warme salade met gepofte kerstomaatjes en spinazie**

uien

knoflook

kerstomaatjes

verse bladspinazie

**pijnboompitjes**

**verse basilicum**

**peper uit de molen**

**grof zeezout**

**olijfolie**

Snijd de uien in halve maantjes. Plet een paar gepelde knoflookteentjes. Rooster een handvol pijnboompitjes in een droge pan tot ze kleuren.

Vet een pan in met olijfolie. Bak de gesneden uien tot ze bijna karamelliseren. Doe er de knoflookteentjes bij en dan de kerstomaatjes. Roer regelmatig om tot deze beginnen te poffen.

Voeg de spinazie toe met een handvol tegelijk, terwijl je blijft omroeren. De spinazie mag slinken maar mag geen pap worden.

Werk af met de geroosterde pijnboompitjes, blaadjes basilicum, een paar draaien uit de pepermolen en grof zeezout. Meng goed.

Je kan deze warme salade maken in een pan op je kookvuur of op de barbecue. Zet de pan dan in de koude zone en met gesloten deksel. Dat zorgt voor een licht gerookt smaakeffect.

Dit is trouwens een geschikt bijgerecht voor een barbecueschotel.