



Fransse salade met geitenkaas en walnoten

Salade française au chèvre et aux noix

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ krop frisee krulandijvie
- 🍴 50 g rucola
- 🍴 50 g veldsla
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1½ el witte-wijnazijn
- 🍴 5 el walnotenolie
- 🍴 1 mespunt dijonmosterd
- 🍴 75 g walnoten grof gehakt
- 🍴 4 geitenkaas kleine, Cabecou of 1 rolletje geitenkaas van 100 g, in 4 plakjes

MATERIAAL: grill, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Was de slasoorten, slinger ze droog en scheur de frisee kleiner.
2. Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
3. Pers de knoflook uit boven een slaschaal.
4. Voeg de azijn, olie en mosterd toe en klop alles in de kom tot een dressing.
5. Voeg zout en versgemalen peper naar smaak toe.
6. Schep de slasoorten en noten luchtig door de dressing en verdeel de salade over de borden.
7. Leg de geitenkaasjes op de bakplaat en laat ze vlak onder de grill in enkele seconden iets smelten en kleuren.
8. Schep de geitenkaas op de salade en serveer direct.



Bron: deliciousmagazine.nl