



FRISSE SALADE MET APPEL, GEITENKAAS EN HONING

Ingrediënten

1/2 pak fillobladerdeeg (diepvries)
2 eierdooiers
1 zakje verse bieslook (25 g)
grof zeezout
50 g pecannoten
200 g zachte geitenkaas
peper
1/2 eetlepel honing
4 eetlepels olijfolie
1/2 eetlepel azijn (Biologisch)
1 bos rucola sla
1/2 bakje veldsla
1 appel
2 eetlepels citroensap



Vorbereiden

Fillodeeg in plastic verpakking in ca. 2 uur bij kamertemperatuur laten ontdooien.
Oven voorverwarmen op 175 °C.
Fillodeeg voorzichtig uitvouwen
Eierdooiers loskloppen. 2 vellen fillodeeg op met bakpapier beklede bakplaat leggen en dun met dooier bestrijken.
Nu het ingesmeerde deeg bestrooien met wat verse tijmblaadjes.
Daarna een tweede laag deeg erop leggen en licht aandrukken.
De 2^e laag ook weer bestrijken met eidooier en wat zeezout erover malen.
Het deeg afbakken in het midden van oven en in ca. 10 min. goudbruin en krokant bakken.
De plaat uit de oven nemen en de afgekoelde vellen elk in 4 gelijke stukken breken.

Pecannoten in droge koekenpan kort roosteren en grof hakken.

De sla wassen en goed drogen met de slacentrifuge.

Bereiden

De geitenkaas in 8 plakken snijden en daarna de plakken in 4 stukjes snijden.
De geitenkaas in een bekken doen en vermengen met de gehakte pecannoten en wat zwarte peper.
In een ruim bakje de vinaigrette kloppen van 1 deel azijn met 3 delen olie, honing, zout en peper.
Appel wassen en langs klokhuis in plakken snijden.
De plakken in luciferdunne reepjes snijden en besprenkelen met citroensap.
Besprenkel de sla met wat dressing en hou de rest van de dressing apart voor de garnering.
Verdeel de helft van de sla over de borden, Schik midden op het bord een plukje sla dat zometeen laagje voor laagje wordt opgebouwd tot een torentje.
Leg als tweede laagje de helft van de geitenkaas met daarop een stukje filochips, hierop weer wat sla, appel en chips.
Eindigen met de rest van de geitenkaas en afgarnen met wat appelreepjes.
Rond het torentjes de borden besprenkelen met de rest van de vinaigrette.
