



SALADE MET GEGRATINEERDE GEITENKAAS, SINAASAPPEL EN HAZELNOTEN

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

1 rolletje geitenkaas
100 gram veldsla
1 bosje rucola sla of lollo rosso
½ bosje bieslook
50 gr. dun gesneden sjalotjes
1 sinaasappel (partjes uitgesneden)
1 eetlepel gebrande hazelnoten

Dressing

sap van een 1 limoen
1 el. honing
½ el. mosterd
½ el. suiker
1 dl olijfolie
1 eetlepel balsamico azijn
peper en zout

Materiaal: mes, snijplank, grill, slacentrifuge, pan, citruspers, bakpapier, oven

Vorbereiding

Snijdt de geitenkaas met een nat mes in plakken van 1 cm.
Leg de kaas op een stuk bakpapier op een bakplaat. (zet de grill aan).
Snij de bieslook in stukjes van 2 cm. (hou een paar sprietjes apart voor de garnering).
Pluk de sla in grove stukken, was de sla en droog deze in de centrifuge, meng deze voorzichtig met het gesnipperde sjalotje en de grof gesneden bieslook.

Dressing maken van honing, limoensap, mosterd, olijfolie en balsamico azijn.

Maak op smaak met peper, zout en suiker.

Zet de borden uit op een bank.

Leg een plukje sla in het midden van het bord verdeel de partjes sinaasappel en strooi er de gebrande gehakte hazelnoten over..

Plaats de geitenkaas onder de grill.

Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing

Verdeel de gegrilde geitenkaas over de borden.

Afgarnen met een lepel dressing rond de sla.

Garneer de borden af met wat de hele sprietjes bieslook.

Direkt lauwwarm serveren.

