



SALADE MET GEITENKAAS, HONING EN ARTISJOKHARTEN

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

2 rolletjes geitenkaas
100 gram veldsla
1 bosje rucola sla
½ bosje bieslook
50 gr. dun gesneden sjalotjes
6 artisjokkenhartjes uit blik
2 eetlepels gebrande pijnboompitjes

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

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)
Was de sla en meng deze luchtig met het dun gesneden sjalotje en de grof gesneden bieslook.

Dressing maken van honing, limoensap, mosterd, olijfolie en balsamico azijn (met de staafmixer).
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 artisjokkenhartjes er om heen.
Plaats de geitenkaas onder de grill.

Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing
Leg op elk bord vier plakken gegrilde geitenkaas.
Afwerken met twee sprietjes bieslook.
Afgarnen met een lepel dressing rond de sla.
Garneer de borden af met wat hele sprietjes bieslook en gebrande pijnboompitjes.
Direkt lauwwarm serveren.