

Recept: Salade met geitenkaas, druiven en spruitjes



Een frisse en smaakvolle salade met rauw geschaafde spruitjes, zoete druiven, cremige geitenkaas en knapperige walnoten. Perfect als voorgerecht of als lichte lunch.



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
20 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemakkelijk

Ingrediënten:

Omrekening naar
personen

<input type="checkbox"/> Spruitjes	700 g	schoongemaakt, in 4 gesneden	
<input type="checkbox"/> Pompoen	1/2	in blokjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Pitloze rode druiven	150 g	in tweeën	
<input type="checkbox"/> Ongebrande walnoten	50 g		
<input type="checkbox"/> Zachte geitenkaas	400 g		
<input type="checkbox"/> Spekblokjes	100 g		
<input type="checkbox"/> Traditionele olijfolie	8 el		
<input type="checkbox"/> Vloeibare honing	8 el		
<input type="checkbox"/> Dijonmosterd	2 el		
<input type="checkbox"/> Balsamico azijn	4 el + 2 el	of citroensap	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> gemengde sla blaadjes	Optioneel	handvol	

Bereidingswijze

Spruitjes Voorbereiden

- Snij de rauwe spruitjes in 4.
- Was de spruitjes in koud water en laat goed uitlekken in een vergiet.
- Doe ze in een grote mengkom, samen met de pompoenblokjes
- Meng met olijfolie en lepel balsamico azijn en peper en zout
- Rooster de spruitjes en pompoen ongeveer 15 min in de oven op 180°C.
- Snij de druiven in 2 en voeg toe aan de geroosterde spruiten, zet nog 5 minuten in de oven
- Laat afkoelen tot kamertemperatuur

Walnoten Roosteren

- Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur.
- Rooster de walnoten 3 minuten onder regelmatig roeren.
- Let goed op - ze verbranden snel! Laat afkoelen.

Dressing Maken

- Klop in een kom olijfolie, honing, mosterd en azijn/citroensap door elkaar.
- Snipper look fijn en voeg toe, zet de mixer in de vinaigrette
- Voeg een snufje zout en zwarte peper toe.
- Proef en pas aan: meer zuurtje voor frisheid, meer honing voor zoetheid.
- Snipper nog een sjalotje en roer in de vinaigrette

Salade Samenstellen

- Meng spruitjes, druiven (gehalveerd) en geroosterde walnoten in een grote kom.
- Giet de helft van de dressing erover en meng goed door. Laat 5 minuten intrekken.
- Vul de slakommen met een bodem gemengde sla,
- Verdeel de spruitenmengeling er over
- Leg de geitenkaasjes er op en strooi de spekjes er nog over.