



## Herfstsalade met appel, hazelnoten, spekjes en brie

2 personen

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 75 g gemengde rucola sla
- 🍷 1 appel
- 🍷 75 g brie
- 🍷 100 g spekjes
- 🍷 25 g hazelnoten

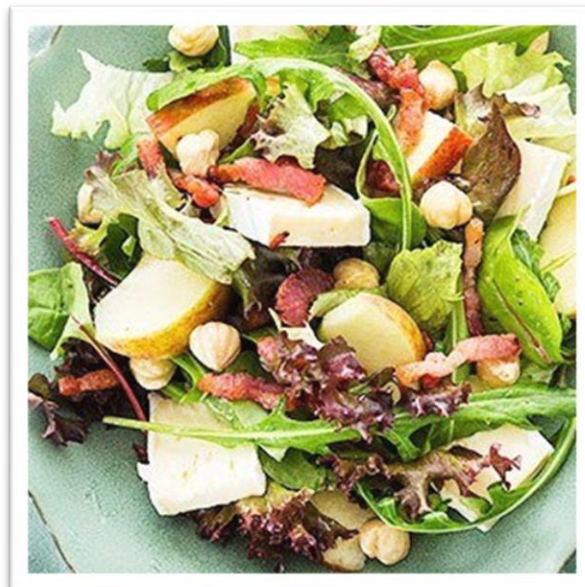
### voor de dressing

- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 1 el honing
- 🍷 snufje peper en zout

**MATERIAAL:** koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de hazelnoten ca 10 min in een koekenpan of oven lichtjes bruin.
2. Bak de spekjes in een andere koekenpan krokant.
3. Klop de olijfolie, citroensap en honing met een snufje peper en zout tot een dressing.
4. Snijd de appel en de brie in stukjes en meng door de sla.
5. Verdeel de dressing over de salade en schep een paar keer door elkaar.
6. Verdeel de salade over een kom of een paar borden.
7. Verdeel de hazelnoten en de uitgebakken spekjes er over.



Recept: [leukerecepten.nl](https://leukerecepten.nl)