



## Herfstsalade met koolrabi carpaccio en geitenkaas

2 personen

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 kleine koolrabi
  - 🍷 30 g harde geitenkaas
  - 🍷 tijm
- voor de dressing**
- 🍷 een scheutje citroensap
  - 🍷 2 el walnotenolie (of olijfolie)
  - 🍷 zout en peper

**MATERIAAL:** mandoline

### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de koolrabi.
2. Snij de koolrabi met een mandoline of dunschiller in heel dunne plakjes.
3. Verdeel de plakjes over de borden.
4. Kruiemel de geitenkaas over de plakjes koolrabi.
5. Maak een dressing van notenolie (of olijfolie) en citroensap en breng op smaak met zout en peper.
6. Strooi tijm over de carpaccio en giet daarna de dressing erover.



Recept: [lovemysalad.com](http://lovemysalad.com)