



LENTESALADE

Lentesalade met raapstelen, appel en geitenkaascroutons

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 6 sneetjes witbrood
- 🍷 40 g geraspte belegen geitenkaas
- 🍷 ½ el venkelzaad
- 🍷 25 g ongezouten roomboter
- 🍷 40 g gerookt ontbijtspek
- 🍷 ½ jazz-appel
- 🍷 ½ bosje radijs
- 🍷 2 el traditionele olijfolie
- 🍷 ¾ el witte balsamico azijn
- 🍷 1 tl dijonmosterd
- 🍷 75 g raapstelen

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur het brood in stukjes van 1 cm en meng met de geitenkaas en het venkelzaad.
2. Verhit de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak het brood op middelhoog vuur in 7 min. goudbruin en krokant.
3. Schep continu om.
4. Neem de croutons uit de pan.
5. Bak het spek in 5 min. krokant.
6. Neem uit de pan en laat afkoelen op een bord.
7. Snijd de appel in kwarten en verwijder het klokhuis.
8. Snijd het vruchtvlees in flinterdunne plakken.
9. Snijd de radijs in dunne plakjes.
10. Klop een dressing van de olijfolie, balsamico azijn en mosterd.
11. Breng op smaak met peper.
12. Snijd de raapstelen grof en doe in een kom.
13. Schep om met de dressing, appel, radijs, het spek en de croutons.
14. Verkruiemel het spek erboven.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)