



Lentesalade met witlof, geitenkaas en appelvinaigrette

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 kleine stronkjes witlof (in repen)
- 🍷 1½ el olijfolie
- 🍷 1 el appelsap
- 🍷 ½ el honing
- 🍷 ½ el mosterd
- 🍷 ½ el appelazijn
- 🍷 1 appel (in partjes)
- 🍷 40 g zachte geitenkaas
- 🍷 25 g hazelnoten (geroosterd, gehakt)

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een grillpan op een hoge stand.
2. Bestrijk het witlof met 1 eetlepel olie en gril kort totdat er grillstrepen ontstaan.
3. Klop een dressing van het appelsap, de honing, mosterd, azijn en rest van de olie en breng op smaak met zout en peper.
4. Verdeel het witlof over een schaal, leg de appelpartjes erbij en giet de appelvinaigrette erover.
5. Verkrummel de geitenkaas boven de salade en bestrooi met de hazelnoten.

TIP: Neem een witte die net zo wit is als het lof en ook een bittertje en een zoetje heeft. Zo kan wit uit het zuidwesten van Frankrijk gerust aanschuiven. Denk aan de droge witte Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner of Vinho Verde. Maar ook een Chenin Blanc en Bourgogne Chardonnay slagen met lof.



Recept: boodschappen.nl