



Wintersalade met boerenkool, appel, paprika en geitenkaas

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 ca. 3 boerenkoolbladeren per persoon
 - 🍏 1 Elstar appel
 - 🌶️ 4 snackpaprika's
 - 🧅 1 kleine rode ui
 - 🍎 2 el granaatappelpitjes
 - 🌰 50 g pecannoten
 - 🍞 2 sneetjes ambachtelijk bruin brood
 - 🌶️ versgemalen peper
 - 🧀 150 g geitenkaas
- voor de dressing**
- 🍷 3 el olijfolie (extra vierge)
 - 🍷 1½ el azijn
 - 🍯 1 el vloeibare honing
 - 🧂 naar smaak versgemalen peper en zout



MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. De boerenkoolbladeren goed wassen en drogen met een slacentrifuge of tussen een schone theedoek.
2. De bladeren dan in kleine stukjes scheuren.
3. Rooster de pecan noten (zonder olie) heel kort in een koekenpan.
4. Let hierbij op dat ze niet verbranden.
5. Snipper de ui heel klein.
6. Snijd de appel en ook de snackpaprika's in stukjes.
7. Snijd het brood in plakken en snijd deze in kleinere stukjes (ca. 1 plak per persoon)
8. Verkruimel de geitenkaas
9. Meng het groen en alle ingrediënten samen in een mooie schaal.
10. Maal hierboven wat gemengde peper.
11. Tot slot de dressing.
12. Neem voor de bereiding van deze dressing een klein pannetje en zet deze op een heel laag vuur.
13. Begin met de azijn en voeg iets zout toe.
14. Roer tot het zout is opgelost.
15. Maal er dan peper boven en roer ook goed door.
16. Voeg er de olie bij en klop flink tot het bindt.
17. Let er echt op dat je olie niet teveel verhit hierdoor gaat de smaak van olie verloren!
18. Tot slot voeg je de honing toe en roer je dit ook goed door.
19. De warme dressing serveer je bij de salade.

TIP: Neem in plaats van granaatappelpitjes eens rozijnen of pitloze rode druiven. De rozijnen dan wel eventjes laten wellen in wat heet water om ze zachter en sappiger te laten worden.

TIP: In de supermarkt vindt je vaak eigenlijk alleen fijn gesneden boerenkool. De grote bladeren van de boerenkool van de groenteman kun je zelf scheuren (of knippen). Dan heeft het net even wat meer bite.

Recept: lovemysalad.com