



Zomersalade met tomaatjes, krulsla en geitenkaas

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 rode en groene krulsla (Salanova)
- 🍅 rode eikenbladsla
- 🍅 trostomaatjes
- 🍅 ½ rode ui
- 🍅 1 takje peterselie
- 🍅 1 peer
- 🍅 1 geitenkaas
- 🍅 1 teentje knoflook
- 🍅 geroosterde pijnboompitten

voor de dressing

- 🍅 olijfolie
- 🍅 witte wijnazijn
- 🍅 3 el honing
- 🍅 peper en zout

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Besprenkel de trostomaten in een ovenschaal met olijfolie.
3. Voeg ook de fijngesneden knoflook en peterselie toe.
4. Rooster de tomaten 20-25 minuten in de oven, totdat de velletjes van de tomaat licht beginnen open te barsten.
5. Giet de honing over de geitenkaas en plaats in de hete oven, ca. 10 minuten onder de grill.
6. Was de sla, verwijder de nerven en scheur de sla in kleine stukjes.
7. Snijd de peer in stukjes en de ui in dunne ringen.
8. Rooster de pijnboompitjes even kort in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
9. Maak een dressing van de olijfolie, wijnazijn en peper en zout.
10. Giet deze dressing over de tomaat, peer en ui.
11. Garneer de sla met de gegrilde geitenkaas, de groenten en de pijnboompitjes.

Recept: lovemysalad.com

