



## Zomersalade met blauwe bessen, mais en geitenkaas-spekpakketjes

2 personen

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 zak rucola
  - 🍷 150 g blauwe bessen, gewassen
  - 🍷 2 mini-blikjes mais
  - 🍷 6 plakjes gerookt ontbijtspek
  - 🍷 6 plakjes geitenkaas met honing
  - 🍷 2 el pijnboompitten
- voor de dressing**
- 🍷 2 tl dijonmosterd
  - 🍷 1 el appelciderazijn
  - 🍷 1 el honing
  - 🍷 1 el olijfolie
  - 🍷 zout & peper naar smaak

**MATERIAAL:** koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de inhoud van de blikjes mais in een vergiet en spoel af met water.
2. Laat goed uitlekken.
3. Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Wikkel om ieder plakje geitenkaas een plakje spek.
5. Verhit een koekenpan en bak de pijnboompitjes totdat ze goudbruin zijn.
6. Doe ze daarna over op een bord.
7. Bak nu in de warme koekenpan de geitenkaas-spekpakketjes totdat het spek krokant is en de geitenkaas een beetje smelt.
8. Leg de pakketjes ook op het bord.
9. Verdeel de rucola over twee borden en giet er wat dressing over.
10. Hussel de dressing met je handen door de rucola.
11. Verdeel de mais over de borden en daarna de blauwe bessen en pijnboompitjes.
12. Eindig met de geitenkaas-spekpakketjes.
13. Druppel er eventueel nog wat extra dressing over.

Recept: [anniepannie.nl](http://anniepannie.nl)

