



## Linzensalade met geitenkaas en frambozen-vinaigrette

🕒 25 minuten

4 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 200 g linzen
- ★ 2 frisure appels
- ★ 2 sjalotjes (gesnipperd)
- ★ 75 g gemengde eikenbladsla
- ★ 12 plakjes zachte geitenkaas
- ★ 75 g bloem
- ★ 2 eieren (losgeklopt)
- ★ 75 g paneermeel
- ★ 1 tl gedroogde tijm
- ★ olijfolie
- ★ 25 g boter
- voor de vinaigrette**
- ★ 2 el frambozen- of azijn
- ★ 4 el olijfolie
- ★ 1 tl mosterd
- ★ 1 el frambozen- of bosvruchtenjam

**MATERIAAL:** appelboor

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de linzen beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of giet linzen uit blik af en laat ze uitlekken.
2. Boor de klokhuizen uit de appels en snijd ze met schil in dunne plakjes.
3. Klop de ingrediënten voor de vinaigrette met 4 eetlepels olijfolie door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de linzen, appel en sjalot door elkaar met de helft van de vinaigrette.
5. Meng de rest van de vinaigrette door de sla.
6. Verdeel de sla over borden en schep de linsensalade erop.
7. Haal de plakjes geitenkaas door de bloem, dan door het ei en vervolgens door het paneermeel gemengd met de tijm.
8. Bak de plakjes circa 1 minuut per kant in een scheutje olijfolie met boter.
9. Verdeel de gebakken geitenkaas over de salade.

**Tip 1:** Voeg boogjes bleekselderij toe aan de salade in plaats van sjalot.

**Tip 2:** Vervang in dit recept 2 el olijfolie in de vinaigrette door notenolie.

**Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

