

Simpele geitenkaas salade met frambozen

Een zeer zomerse salade die zelf door de kinderen aan tafel zal worden gewaardeerd.

De foto en het recept komen oorspronkelijk uit Simones Kitchen.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 10 minuten

Een zeer zomerse salade die zelf door de kinderen aan tafel zal worden gewaardeerd.

De foto en het recept komen oorspronkelijk uit Simones Kitchen.

Bereidwijze

1. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan zonder olie
2. Meng de balsamico azijn en olijfolie goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper
3. Snijd de lente-ui in ringetjes
4. Doe de sla in een kom, voeg de lente-ui, frambozen en pijnboompitten toe
5. Verkruiemel de geitenkaas erover (een mildere zachte kaas zoals feta of mozzarella is ook mogelijk)
6. Besprenkel met de dressing

Ingrediënten

- 1 zakje veldsla
- 4 schijfjes geitenkaas
- 150 gr frambozen
- Handjevol pijnboompitten
- 2 lente-uitjes
- 3 el fruitige olijfolie (Toscane Lammari of Sicilië)
- 1 el frisse balsamico
- zout en peper

accessoires