

## Salade met geitenkaas, appel en balsamico dressing

Deze frisse zomerse salade met appel en walnoten smaakt heerlijk met een koele witte wijn.

Menugang: Bijgerecht  
Type gerecht: Salades  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 20 minuten

---

Deze frisse zomerse salade met appel en walnoten smaakt heerlijk met een koele witte wijn.

Bereidwijze

1. Snijd de appels in stukjes en halveer de druiven.
2. Doe de sla, appels, rozijnen en druiven in een grote kom.
3. Schud, in een afgesloten potje, de ingrediënten voor de dressing goed door elkaar.
4. Schenk de dressing over de salade en meng voorzichtig.
5. Strooi er de verkruimelde geitenkaas en fijngehakte walnoten over.

Ingrediënten

- 175 gram gemengde groene salade
- 2 appels
- 3 el fijngehakte walnoten
- Handjevol rozijnen
- Handjevol druiven
- 75 gram geitenkaas
- 2 el Baskenland olijfolie
- 5 tl balsamico azijn
- 1,5 tl sap van een citroen
- 1 teentje knoflook

accessoires