

Warme geitenkaas salade

Warme geitenkaas met fris fruit en een lekkere azijn is altijd een goede combinatie. Deze snelle salade met warme geitenkaas en onze topazijn met vijgenpuree is echt om te smullen.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	3
Bereidingstijd:	20 minuten

Warme geitenkaas met fris fruit en een lekkere azijn is altijd een goede combinatie. Deze snelle salade met warme geitenkaas en onze topazijn met vijgenpuree is echt om te smullen.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Snijd de geitenkaas in zes rondjes en wentel de geitenkaasjes door het paneermeel, druk het paneermeel een beetje aan.
3. Leg de geitenkaas in een ovenschaaltje en zet ze 15 minuten in de hete oven.
4. Verdeel de sla over twee borden en strooi er stukjes walnoten overheen.
5. Snijd de appel in plakjes, besprenkel eventueel met wat citroensap en verdeel ze over de sla.
6. Haal de geitenkaas uit de oven en verdeel ook over de salade.
7. Schenk een ruime scheut balsamico met vijgenpuree over de borden en voeg eventueel nog wat zout toe.

TIP Gebruik voor de afwisseling eens een peer en hazelnoten!

Ingrediënten

- 150 gram zachte geitenkaas
- 1 tl paneermeel
- Zakje gemengde sla
- Handjevol walnoten
- 1 appel
- 2 el balsamico met vijgenpuree
- Peper en zout

accessoires