



Geitenkaassalade met honing en walnoten

Warme geitenkaas op een bedje van frisse sla met honing en geroosterde walnoten. Een klassieker die altijd lukt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	2	Salade

Ingrediënten

2 rondjes geitenkaas (bûche de chèvre), elk circa 60 gr
4 sneetjes stokbrood
100 gr gemengde sla
50 gr walnoten
2 el honing
3 el olijfolie

1 el balsamicoazijn
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rooster de walnoten 2 à 3 minuten droog in een koekenpan op middelhoog vuur. Schud de pan regelmatig en let op dat ze niet verbranden. Zet opzij.
3. Leg de sneetjes stokbrood op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op elk sneetje een rondje geitenkaas en besprenkel elk rondje met een halve eetlepel honing.
4. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak 6 à 8 minuten tot de kaas zacht is en licht kleurt aan de bovenkant.
5. Maak ondertussen de dressing: roer de olijfolie, balsamicoazijn en een snuf versgemalen zwarte peper door elkaar in een kleine kom.
6. Verdeel de gemengde sla over twee borden en besprenkel met de dressing. Leg twee warme geitenkaastoasts op elke salade en strooi de geroosterde walnoten erover. Serveer meteen.

Tip

Snijd de bûche met een scherp mes of een stuk keukendraad voor nette, gelijkmatige rondjes. Zo vallen ze niet uit elkaar tijdens het bakken.

Lekker met

Een stuk vers stokbrood extra aan tafel.

Dranktip

Een droge, fruitige Sauvignon Blanc uit de Loire past mooi bij de frisse geitenkaas.