



Bijgerechten

Warme rodekoolsalade met geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 rode kool (kleine, in reepjes)
1 appel (Granny Smith, in hapklare stukken)
1 rode ui (in ringetjes)
1 lookteentje (geplet)
2 eetlepels balsamicoazijn
2 eetlepels olijfolie
200 gram geitenkaas
125 gram walnoten (geroosterde)
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui en knoflook in de olijfolie tot ze zacht zijn. Roer dan de balsamico onder. Nog 1 minuutje verder laten bakken. Voeg de rodekool toe. Goed omroeren en 5 minuten laten bakken.

Op smaak brengen met peper en zout en de appelstukjes en noten toevoegen. Verkruiemel hier de geitenkaas over.

