



Hoofdgerechten

Salade met Meesterlyck-ham en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 gekookte ham (sneetjes, Meesterlyck)
200 gram geitenkaas (Rondin)
1 sla (krop, frisésla)
8 kerstomaatjes (gehalveerd)
1 peer (Conférence)
1/4 citroen (het sap)
60 gram hazelnoten (grof gehakt)
1 theelepel tijmblaadjes
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
2 eetlepels honing
2 eetlepels mosterdvinaigrette

Bereidingswijze

Schil de peer, snij ze in blokjes en besprenkel ze met citroensap. Snij de geitenkaas in 8 gelijke stukken en omwikkel die met Meesterlyck-ham. Leg de kaasjes in een ovenschotel en lepел er de honing over.

Strooi de tijmblaadjes over de kaasjes en laat ze snel warmen onder de grill. Maak de gekuiste sla aan met de blokjes peer, de kerstomaatjes, de vinaigrette en de gesneden bieslook. Schik de geitenkaasjes op ruime borden, garneer met de sla en strooi er de noten over.

