



Hoofdgerechten

Salade met Luikse stroop en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram sla (frisé)
2 sneetjes toastbrood (bruin)
200 gram geitenkaas (in plakjes)
2 appels (Jonagold)
1 citroen (het sap)
40 gram geroosterde amandelschaafsels
1 eetlepel Luikse siroop
2 eetlepels appelazijn
5 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng voor de vinaigrette de olijfolie, de Luikse stroop en de appelazijn door elkaar en kruid met peper en zout. Rooster het amandelschaafsel in een droge pan goudbruin. Rooster het brood en snij het in kleine blokjes. Schil de appels en snij in plakjes.

Bedruppel met het citroensap om verkleuring te voorkomen. Leg de plakken geitenkaas op een stuk bakpapier of aluminiumfolie en zet even onder de grill. Verdeel de salade over de borden, bedruppel met vinaigrette, leg er enkele appelplakjes en plakjes geitenkaas op. Bedruppel opnieuw met wat vinaigrette. Werk af met de croutons en het amandelschaafsel.

