



Hoofdgerechten

Warme veggie salade met pompelmoes en geitenkaaskroketjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 roze pompelmoezen
400 gram linzen (uit blik, gespoeld)
1/2 rode kool (in fijne reepjes)
1 rode ui (gesnipperd)
1 venkel (in reepjes)
100 gram veldsla
1 bakje tuinkers
1/2 theelepel komijnpoeder
1 lookteentje (geperst)
olijfolie
peper
zout

Voor de geitenkaaskroketjes

2 geitenkaas (rolletjes)
200 gram cornflakes
2 eieren (losgeklopt)
bloem

Voor de dressing

1 theelepel mierikswortelcrème
1 eetlepel mayonaise
2 eetlepels yoghurt

Bereidingswijze

Verkruimel de cornflakes. Snij de geitenkaas in schijfjes van 1 cm dik. Wentel de kaas eerst door bloem en schud de overtollige bloem af. Haal de kaas daarna door de losgeklopte eieren en tot slot door de cornflakes. Zet koel.

Bak de rode ui met de look glazig, voeg de linzen toe en laat al roerend opwarmen. Kruid met het komijnpoeder, peper en zout. Bak de venkel in olijfolie beetgaar. Voeg de rode kool toe en bak 2 minuten verder. Kruid met

peper en zout. [Snij de pomelmoes en vif](#). Vang het sap op.

Verdeel de veldsla over de borden. Schep er de warme linzen en de venkel met de rode kool op. Bak de geitenkaaskroketjes in olijfolie langs alle kanten goudbruin. Verdeel ze, samen met de partjes pomelmoes, over de salade en werk af met de tuinkers.

Meng de mayonaise, de mierikswortelpasta en het pomelmoessap onder de yoghurt. Proef en kruid eventueel met peper en zout. Serveer bij de salade.

