



Hapjes  
Voorgerechten

## **Lenteslaatje met Jonagold en warme geitenkaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

200 gram veldsla  
2 Jonagold appels  
1 venkelknol  
100 gram druiven  
100 gram gemengde noten (walnoten, amandelen en hazelnoten)  
1 takje rozemarijn  
snuifje chilipoeder  
1 eetlepel olijfolie  
4 geitenkaas (ronde)  
2 eetlepels rietsuiker  
2 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels balsamicoazijn  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de appels en venkel in fijne schijfjes. Halveer de druiven. Rooster de noten met rozemarijn, chilipoeder en zout 5 minuten in een pan met olijfolie.

Verdeel de rietsuiker over de geitenkaasjes en plaats de ze op een bakplaat. Bak in de voorverwarmde oven gedurende 5 minuten.

Verdeel ondertussen de veldsla over vier borden. Leg de plakjes Jonagold, venkel en gehalveerde blauwe druiven bovenop de veldsla. Strooi de geroosterde noten over de salade.

Meng 2 eetlepels olijfolie, balsamicoazijn, peper en zout in een kleine kom. Besprenkel de dressing over de salade. Haal de geitenkaasjes uit de oven en serveer bij de salade.

