



Hoofdgerechten

Herfstsalade met andijvie, appel en avocado

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 appels (rode, in blokjes)
2 avocado's (in plakjes)
1 andijvie
30 gram walnoten (grof gehakt)
3 eetlepels rode wijnazijn
2 theelepels mosterd
8 plakjes gerookt spek
4 eetlepels notenolie
1/2 theelepel honing
4 eetlepels olijfolie
150 gram feta
peper
zout

Bereidingswijze

Was de andijvie en snij hem fijn. Hou enkele frisgroene blaadjes apart. Maak een dressing met de notenolie, olijfolie, azijn, mosterd en honing. Kruid met peper en zout. Meng de helft van de dressing onder de andijvie en de blaadjes.

Bak de spekplakjes in een droge koekenpan goudbruin. Verdeel de appelblokjes, plakjes avocado en spek over de andijvie. Bestrooi met de verbrokkelde feta en walnoten en druppel er de resterende dressing over.

