



Lauw slaatje met geitenkaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram gemengde sla
1 appel
250 gram kerstomaten (gehalveerd)
4 stronkjes witloof (in reepjes)
peper en zout
olijfolie
200 gram pancetta
2 rollen geitenkaas
4 eetlepels honing
balsamicoazijn
4 eetlepels pijnboompitten
1 zakje croutons

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de sla over 4 diepe kommen. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in reepjes. Doe de kerstomaten, het witloof en de appelreepjes bij de sla. Breng op smaak met peper en zout. Bedruppel met olijfolie.
- 2.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de pancetta krokant.
- 3.** Snij de geitenkaas in plakjes en leg ze op een bakplaat. Bedruppel met de honing en zet 3 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Leg de lauwe geitenkaas boven op de salade en werk af met de pancetta, een beetje olijfolie en balsamicoazijn.
- 4.** Rooster de pijnboompitten kort in een pan zonder vetstof, tot ze goudbruin zijn. Schud ze af en toe op, zodat ze mooi egaal kleuren.
- 5.** Garneer de sla met pijnboompitten en croutons.