



Salade met geitenkaas in brickdeeg



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 geitenkaasjes (in brickdeeg, kant-en-klaar)
4 vijgen
1 pak veldsla
1 pak rucola
1 handvol hazelnoten
olijfolie
balsamico

Bereidingswijze

- 1.** Zet de geitenkaasjes 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- 2.** Verdeel de veldsla, de rucola en de fijngesneden witloof over 4 borden. Zet hier telkens een geitenkaasje op.
- 3.** Werk af met de grofgesneden hazelnoten en kwartjes vijg.
- 4.** Bedruppel met olijfolie en balsamico.