



Veldsla met honingvinaigrette, walnoten, vijgen en peer



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

150 gram veldsla
1 handvol walnoten (gehakt)
1 peer (geschild en in maantjes gesneden)
2 verse vijgen (in kwartjes)
1 geitenkaasje (verkruimeld)
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel bloemenhoning (romig)
1 eetlepel frambozenazijn
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de walnoten onder de veldsla. Verdeel de salade over een bord.
- 2.** Schik er partjes peer en vijgen op.
- 3.** Bestrooi met de verkruimelde geitenkaas.
- 4.** Maak een vinaigrette: klop de olie met de honing en de azijn. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Serveer de vinaigrette apart bij de salade.