



# Bonte salade met geitenkaaskroketjes



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 rollen geitenkaas (die je in plakken kunt snijden)  
2 1/2 eetlepels bloem  
5 eieren  
1 kopje panko of paneermeel  
1 kropsla  
1 kopje diepvrieserwten  
1 bosje groene asperges  
500 gram krielaardappeltjes  
1 bosje radijzen  
1 bakje tuinkers  
peper en zout  
1 eetlepel mosterd  
1 sjalot (fijngesneden)  
4 eetlepels wittewijnazijn  
8 eetlepels arachideolie  
frituurolie

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de geitenkaas in plakjes.
- 2.** Zet 3 kommetjes klaar: bloem, 1 losgeklopt ei, paneermeel. Wentel de plakjes kaas achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Schik op een schaal en laat even opstijven in de koelkast.
- 3.** Was de sla en zwier ze droog.
- 4.** Blancheer de diepvrieserwtjes 1 minuut in kokend water, giet af en spoel onder koud water. Laat uitlekken. Doe hetzelfde met de groene asperges. Kook de krieltjes en laat ze afkoelen.



- 5.** Snij de radijzen in plakjes.
- 6.** Meng de sla met de erwten, de groene asperges, de tuinkers, de radijzen en de krieltjes in een schaal. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Meng in een kommetje de mosterd met de sjalot, de azijn en de arachideolie tot een vinaigrette. Druppel deze over de salade.
- 8.** Frituur de geitenkaaskroketjes gedurende 1 minuut op 180 °C en laat even uitlekken op keukenpapier. Schik ze boven op de salade.