



Slaatje met geitenkaas en appel



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram gemengde sla
1/2 gele paprika (zaadlijst verwijderd en in blokjes gesneden)
2 appels (jonagold, in schijfjes gesneden)
1 citroen (voor het sap)
1 koffielepel mosterd
8 geitenkaasjes (Polle, met spek)
olijfolie
peper en zout
kerstomaten (gehalveerd)
1 avocado (ontpit, geschild en in schijfjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de sla met de blokjes paprika en de appel.
- 2.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en bak de geitenkaasjes gedurende 2 à 3 minuten aan iedere kant.
- 3.** Maak een vinaigrette met 4 eetlepels olijfolie, het citroensap en de mosterd. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Verdeel de gemengde sla over 4 borden. Bedruppel met de vinaigrette. Leg hierop de gebakken geitenkaasjes. Werk af met de tomaatjes en de avocado.
- 5.** Serveer onmiddellijk.