



Geitenkaassalade met ham en druiven



Ingrediënten

- 400 gram Jonge geitenkaas, in blokjes of reepjes gesneden
- 50 gram ongezouten cashewnoten of walnoten
- rode sla of eikenbladsla
- 200 gram beenham, in reepjes gesneden
- 200 gram pitloze witte druiven
- Voor de dressing:
 - 3 eetlepels olijfolie
 - 2 eetlepels rode vruchtenazijn of appelsap
 - versgemalen peper en zout
 - 0.5 appel of stuk komkommer, geschild en geraspt

Bereidingswijze

Rooster de noten in een droge hete koekenpan. Verdeel de sla over vier borden. Schik daarop de geitenkaas, beenham en druiven. Meng de ingrediënten voor de dressing en sprenkel deze over de salade. Bestrooi het gerecht met de geroosterde noten. Lekker met notenbrood of volkorenbrood.

TIPS Neem in plaats van Jonge geitenkaas eens Jonge schapenkaas of Rookkaas.
Vervang beenham door krokant gebakken bacon of magere gerookte spekblokjes.