

Geitenkaas salade met appel en zelfgemaakte honing mosterddressing



15 minuten



2 personen



VOEDINGSWAARDE

Energie	395 Kcal
Koolhydraten	19.6 g
Eiwitten	17 g
Vet	25.5 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 180-200 g verse geitenkaas
- 200 g komkommer in linten
- 75 g veldsla
- 2 harde groene appels in partjes (bijv. granny smith)
- 2 el lijnzaad
- 2 el olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 tl honing
- 1 tl mosterd

BEREIDINGSWIJZE

Doe de olijfolie, witte wijnazijn, mosterd en honing in een saladeschaal en klop hier een dressing van. Voeg de veldsla, komkommer en appelpartjes toe aan de schaal en hussel goed door elkaar. Verdeel de sla over 2 borden en brokkel de geitenkaas erover. Bestrooi met het lijnzaad.

TIP: LEKKER MET EEN OPSCHEPLEPEL GEKOOKTE QUINOA ERDOOR.