PS. food & lifestyle

FASE 2B

Salade met geitenkaas, perzik en honing-mosterddressing

20 minuten | 1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	**465 Kcal**
Koolhydraten	**18.4 g**
Eiwitten	**19.1 g**
Vet	**33.9 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 90-100 g verse geitenkaas
- 50 g sla
- ½ komkommer in stukjes
- 1 perzik in partjes
- 1 el pijnboompitten
- 1 tl honing
- 1 tl fijne mosterd
- 1 el olijfolie
- Peper

BEREIDINGSWIJZE

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een koekenpan en zet even apart. Maak de dressing door de honing, mosterd en olijfolie goed met elkaar te mengen in een kommetje. Breng verder op smaak met wat peper. Verdeel de sla, komkommer en de perzik over een diep bord en verbrokkel de geitenkaas eroverheen. Maak af met de geroosterde pijnboompitten en besprenkel met de dressing.