



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

Op zoek naar een heerlijke en verfrissende salade? Probeer onze Geitenkaassalade met ham en druiven. Deze smaakvolle maaltijdsalade combineert jonge geitenkaas met sappige druiven, knapperige noten en malse beenham. De dressing van olijfolie en rode vruchtenazijn zorgt voor de perfecte finishing touch. Het resultaat is een kleurrijk gerecht boordevol smaken en texturen. Deze salade is snel en eenvoudig te bereiden en perfect voor brunch of lunch.

Bereidingswijze

- 1: Rooster de noten in een droge hete koekenpan.
- 2: Verdeel de sla over vier borden. Schik daarop de geitenkaas, beenham en druiven.
- 3: Meng de ingrediënten voor de dressing en sprenkel deze over de salade.
- 4: Bestrooi het gerecht met de geroosterde noten.

Klaar om geitenkaassalade met ham en druiven te maken?

Je kunt variëren met de kaas en de ham. Probeer Jonge schapenkaas of Rookkaas in plaats van jonge geitenkaas, of vervang de beenham door krokant gebakken bacon of magere gerookte spekblokjes voor een andere twist. Bestel de benodigde kazen en ingrediënten in onze webshop en geniet van deze heerlijke Geitenkaassalade met ham en druiven. Eet smakelijk!