



Salade met Vijgen en Geitenkaas



Ingrediënten

- 100 gram Henri Willig Biologische Supreme Geitenkaas
- 75 gram veldsla
- 50 gram ongezouten, gepelde walnoten
- 2 vijgen
- 3 theelepels Henri Willig Nederlandse Bloemenhoning
- 0.5 theelepels Henri Willig Pittige Mosterd
- 3 theelepels balsamicoazijn
- 2 eetlepel olijfolie

Zin in een frisse, zomerse salade? Dan is deze salade met verse vijgen en geitenkaas een echte aanrader! In dit recept combineren we de zoete sappigheid van zomerse vijgen met de rijke, nootachtige smaak van geraspte geitenkaas van Henri Willig. Deze kaas geeft de salade net dat beetje extra pit. Voeg daar knapperige walnoten en een zelfgemaakte honing-mosterd dressing aan toe, en je hebt een gerecht dat zowel eenvoudig te bereiden als smaakvol is.

Bereidingswijze

- 1: Was de vijgen en salade. Verwijder vervolgens de steeltjes van de vijgen en snijd deze in partjes. Hak de walnoten grof.
- 2: Meng de honing, mosterd, azijn en olie door elkaar tot een frisse dressing. Je kunt hier eventueel naar smaak wat peper en zout aan toevoegen.
- 3: Doe de sla in een kom of leg deze op een mooie serveerschaal en meng de dressing door de sla.
- 4: Verdeel de vijgen en walnoten over de sla.
- 5: Rasp de kaas rijkelijk over de salade om deze af te maken. Dit gaat makkelijk met de Trio Formaggio kaasrasp. Eet smakelijk!

Deze salade met vijgen en geitenkaas is een perfecte keuze voor een lichte lunch of als bijgerecht bij een barbecue. De combinatie van de harde geitenkaas van Henri Willig, de verse vijgen en de zelfgemaakte honing-mosterd dressing zorgt voor een heerlijke zomerse smaakexplosie! Heb je genoten van de salade? Experimenteer dan gerust met andere kazen zoals oude koekaas, of vervang de vijg eens door peer of abrikoos.