



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

Bereidingswijze

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.