Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Salade de repas au gouda fumé

Ingrédients

- 200 g de fromage Gouda fumé
- 2 gousses d'ail
- 100 g de haricots verts
- 150 g (jeunes) champignons de châtaigne
- 250 g de pommes de terre grelots
- 0.5 chou laitue (lavé)
- 1 Oignon rouge
- 3 petits concombres
- 100 g de tomates cerises
- 8 radis
- 1 une cuillère à soupe de miel
- 0.5 cuillère à soupe de moutarde
- 10 ml d'huile d'olive
- 1 échalote
- Poivre et sel

Une salade étonnamment riche avec une touche de fumée ! Cette salade repas associe la pleine saveur du Gouda fumé à des légumes croquants, une vinaigrette fraîche et des accents salés. Légère mais rassasiante, elle est idéale pour le déjeuner ou le dîner.

La préparation

1: Préchauffer le four à 160 degrés.
2: Porter à ébullition une casserole d'eau de taille moyenne et y faire cuire les gousses d'ail.
3: Si nécessaire, couper les pommes de terre en deux parties égales.
4: Retirer les pointes (haut et bas) des haricots verts, puis les couper en deux.
5: Cuire les pommes de terre al dente pendant environ 7 minutes. Rincer à l'eau froide pour éviter la surcuisson.
6: Cuire les haricots verts al dente pendant environ 6 minutes. Rincer à l'eau froide pour éviter de trop cuire.
7: Râper le Smokey Gouda.
8: Couper les pieds des champignons et remplir les cavités avec le fromage râpé. Placez les champignons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les griller pendant environ 12 minutes. Ensuite, retirez-les du four pour qu'ils refroidissent un peu. Cela permettra au fromage fondu de durcir et de devenir croustillant.
9: Couper les légumes pour les crudités en petits morceaux.
10: Mélanger le miel, la moutarde, l'huile d'olive et l'échalote hachée à l'aide d'un fouet pour obtenir une vinaigrette lisse. Assaisonner de sel et de poivre.
11: Mélanger les légumes crus coupés en tranches, les pommes de terre grelots, les haricots verts avec la vinaigrette.
12: Répartir la laitue pommée dans l'assiette, recouvrir de la salade préparée et terminer par les champignons au fromage farcis.

Wat is Henri Willig Smokey Gouda precies?

Smokey Gouda is een Goudse kaas met een zachte rooksmaak. Het geeft de salade een warme, hartige twist zonder

te overheersen.

Wat kan ik toevoegen voor extra vulling?

Een honing-mosterd-, balsamico- of yoghurt-dressing past perfect bij de rokerige en romige smaken van Smokey Gouda.

Serveer- en variatietips:

- **Extra smaak:** Voeg avocado, geroosterde paprika of rode ui.
- **Crunch:** Strooi walnoten, peccannoten of geroosterde pitten in de salade.
- **Gegrilde tomaatjes:** Vervang de cherrytomaten door gegrilde tomaatjes voor een diepere smaak.