



De Kookjuf

Salade au chèvre

Ingrediënten

-75 gram slamix	-2 eetlepels olijfolie	-1 eetlepel bieslook gehakt
-1 rode ui	-1 eetlepel walnootolie	-honing
-1 teentje knoflook	-1 ½ eetlepel dragonazijn	-gebakken spekreepjes naar wens
-75 gram walnoten	-1 teentje knoflook geperst	
-10 sneetjes stokbrood	-1 theelepel Franse mosterd	
-200 gram geitenkaas	-zout en peper	

Bereiding

1. Was de sla en droog deze
2. Hak de walnoten iets kleiner en rooster ze in een droge koekenpan tot ze beginnen te geuren en zet apart
3. Maak de ui schoon en snijd deze in dunne halve ringen
4. Ontvel de knoflookteentjes, pers 1 teentje, laat de tweede heel
5. Was de bieslook en hak deze heel klein
6. Klop een dressing van de middelste rij ingrediënten, breng op smaak met zout en peper
7. Verwarm de grill op 250 graden
8. Snijd de geitenkaas in 10 plakken
9. Verdeel de sla over 5 borden, verdeel vervolgens de uienringetjes en de walnoten eroverheen. (en eventueel de spekreepjes)
10. Verdeel de dressing over de salade, houd een klein beetje over voor dresseren
11. Grill de sneetjes stokbrood in een droge koekenpan
12. Rasp er met het hele knoflookteentje overheen
13. Leg op ieder sneetje stokbrood een plak geitenkaas en laat ongeveer 3 minuten grillen
14. Leg 2 sneetjes stokbrood met de geitenkaas op ieder bord
15. Bedruip met wat honing, verdeel het laatste restje dressing over de borden en bestrooi met de peterselie