

# ***Balsamico bloedsinaasappel***

**Salade met nectarine of kaki, geitenkaas & bloedsinaasappel balsamico/azijn**

## **INGREDIËNTEN**

- 150 GRAM RUCOLA
- 8 PLAKJES ONTBIJTSPEK OF BACON
- 4 EETLEPELS PIJNBOOMPITTEN
- 100 GRAM ZACHTE GEITENKAAS MET HONING
- 4 NECTARINES
- SICILIAANSE OLIJFOLIE
- BLOEDSINAASAPPEL BALSAMICO AZIJN
- PEPER

Deze frisse salade is heel gemakkelijk te maken, maar doet niet onder qua smaak! Fris, zoet, zout, crunchy. Hij heeft het allemaal.



## **BEREIDINGSWIJZE**

Meng de rucola met de 1 eetlepel azijn, 3 eetlepels olijfolie en wat peper. Zout is niet nodig, want de spekjes zijn zout genoeg.

Bak de pijnboompitjes in een droge pan totdat deze licht verkleurd zijn. Haal ze uit de pan en bak in diezelfde pan (met antiaanbaklaag), de plakjes spek krokant. Laat uitlekken op een velletje keukenpapier zodat het overtollige vet geabsorbeerd wordt.

Schep de rucola op een mooie grote schaal, verkruiemel de geitenkaas en verdeel deze samen met de rest van de ingrediënten over de salade.

Serveer met een lekker koud glas witte wijn. Smakelijk eten!