

## ***Balsamico dadel & vijg***

**Vijgen salade met BALSAMICO DADEL&VIJG, Geitenkaas, walnoten of pecannoten, parmaham en peer.**

### **INGREDIËNTEN**

- \*75 gram sla (bijvoorbeeld jonge bladsla en rucola)
- \*4 grote, verse vijgen
- \*100 gram verse geitenkaas
- \*6 plakken parmaham
- \*1 peer (groot)
- \*75 gram walnoten of pecannoten
- \*Balsamico dadel&vijg
- \*Peper en zout



### **Bereiding vijgen salade**

Snijd de vier grote vijgen in kwarten. Schil vervolgens de peer en snijd ook deze in stukjes. Meng de sla met de in stukjes gesneden vijgen en peer. Voeg daarna ook walnoten of pecannoten toe en meng de dressing door de vijgen salade. Leg als laatste de plakjes parmaham en verse geitenkaas over de salade.

## **BRUSCHETTA MET VIJGEN & DADEL BALSAMICO**

### **INGREDIENTEN**

- 2 TOT 3 RIJPE TOMATEN
- 20 BLAADJES VERSE BASILICUM
- BEETJE VERSE KNOFLOOK
- OLIJFOLIE, BIJVOORBEELD PEPERIGE TOSCAANSE OLIJFOLIE OF EEN GRASSIGE VAN SICILIË
- VERSGEMALEN PEPER EN ZOUT
- PARMEZAANSE KAAS
- VIJGEN DADEL BALSAMICO



Gebruik mooie rijpe tomaten om de bruschetta te maken, dan zal de smaak het lekkerste worden.

### **BEREIDINGSWIJZE**

1. Ontvel de tomaten en hak ze in kleine stukjes.
2. Scheur de basilicum in kleine reepjes.
3. Meng de tomaten en de basilicum en roer er een scheut olijfolie door.
4. Breng de bruschetta op smaak met versgemalen peper en zout en een beetje knoflook.
5. Maak af met wat Parmezaanse kaas en een scheutje vijgen dadel azijn
6. Gebruik goed rijpe tomaten.
7. Tomaten zijn gemakkelijk te ontvelen door ze kort te laten weken in water dat net van de kook af is. Na het weken pel je het vel zo van de tomaten af. Week de tomaten niet te lang, want dan zullen ze garen en zal de bruschetta de frisse smaak verliezen.