

Balsamico framboos

Salade met geitenkaas, spekjes en frambozendressing

Voorgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

4 eetlepels frambozen balsamico azijn
2 eetlepels balsamico bianco
3 eetlepels extra vergine olijfolie
150 gram zachte geitenkaas
125 gram gerookte spekreepjes
150 gram frambozen
75 gram jonge bladsla/rucola (gemengd)
1 rode ui gesnipperd



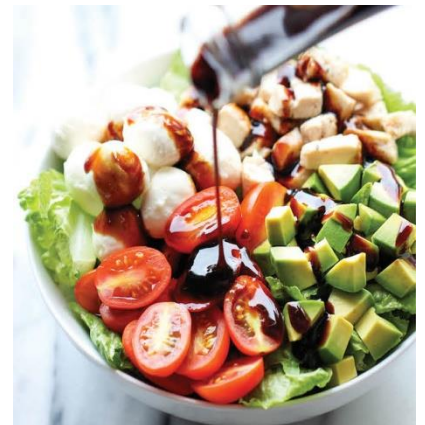
Bereiding:

1. Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin. Verhit in de koekenpan 1 eetlepel olijfolie en bak de spekreepjes langzaam uit.
2. Marineer de frambozen in de frambozen balsamicoazijn. Voeg de balsamico bianco aan de olijfolie toe en maak op smaak met zout en peper.
3. Leg de salade in een mooie kom of 4 borden. Verdeel er de spekjes, de geitenkaas en de ui over. Strooi als laatste de gemarineerde frambozen en de pijnboompitten over de salade.

Salade gerookte kipfilét, buffelmozzarella en frambozen balsamico

INGREDIENTEN

- 1 ZAK SLAMELANGE
- 1 GEROOKTE KIPFILET
- 1 ZAKJE BUFFELMOZZARELLA
- HANDJEVOL GEROOSTERDE PIJNBOOMPITJES
- HANDJEVOL VERSE OF ZONGEDROOGDE TOMAATJES
- 1 AVOCADO
- SCHEUT FRISSE OLIJFOLIE NAAR KEUZE (FOGGIA OF SICILIË)
- FRAMBOZEN BALSAMICO
- FALKSALT NATUREL OF HYMALAYAZOUT OF ZEEZOUT



Bereidingswijze

1. Was de sla en droog deze, maak hem aan met een lekkere olijfolie en de frambozenazijn en leg dit op een mooie schaal of plat bord.
2. Snijd de kip, mozzarella, tomaatjes en avocado in blokjes en drapeer dit erop samen. Bestrooi met pijnboompitjes.
3. Serveer direct en zet de fles ernaast zodat je eventueel meer frambozensmaak kunt toevoegen.

Ook lekker met verse mango of verse frambozen!