



Geitenkaassalade met honing en walnoten

Warme geitenkaas op een bedje van frisse sla met honing en geroosterde walnoten. Een klassieker die altijd lukt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	8'	2	Slaatjes

Ingrediënten

- 2 rondjes geitenkaas (bûche)
- 4 sneetjes stokbrood
- 100 gr gemengde sla
- 50 gr walnoten
- 2 el honing
- 3 el olijfolie

1 el balsamicoazijn

peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg de sneetjes stokbrood op een bakplaat, leg op elk een rondje geitenkaas en besprenkel met wat honing.
3. Bak 6 à 8 minuten tot de kaas zacht en goudbruin is.
4. Rooster de walnoten kort droog in een pan.
5. Verdeel de sla over twee borden, maak een dressing van olijfolie, balsamicoazijn en peper.
6. Leg de warme geitenkaastoasts op de sla en strooi de walnoten erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)