



Mango-kiwisalade met jonge kaas



Ingrediënten

- 200 gram Biologische jonge kaas, in reepjes of blokjes gesneden
- 1 eetlepel pijnboompitten
- 2 eetlepel sinaasappelsap
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 1 bolletje gember, fijngesneden
- rode sla of veldsla
- 3 kiwi's, geschild en in plakjes gesneden
- munt of citroenmelisse

Op zoek naar een verrukkelijke en verfrissende lunch? Ontdek ons heerlijke recept voor mango salade met jonge kaas. Deze smaakvolle combinatie van zoete mango, sappige kiwi's en romige jonge kaas zal je verrassen met een unieke smaak. Deze mango salade is snel en eenvoudig te bereiden, perfect voor een snelle, gezonde lunch.

Bereidingswijze

- 1: Rooster de pijnboompitten in een droge hete koekenpan.
- 2: Roer een dressing van sinaasappelsap, olijfolie, balsamicoazijn en gember.
- 3: Verdeel de sla over de borden. Schik de mango, de kiwi's en de kaas op de sla.
- 4: Giet de dressing erover en bestrooi het gerecht met pijnboompitten en munt.

Klaar om mango-kiwisalade te maken?

Geniet van deze mango salade met jonge kaas als een smakelijke en lichte lunchoptie. Je kunt zelfs experimenteren door biologische jonge kaas te vervangen door jonge geitenkaas of de kiwi's te ruilen voor sappige blauwe bessen. Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop en zet binnen 25 minuten deze heerlijke salade op tafel. Een ideale keuze voor een gezonde en smaakvolle maaltijd!