



Salade met Vijgen en Geitenkaas



Ingrediënten

- 100 gram Henri Willig Biologische Geitenkaas met Citroen en Peper
- 75 gram veldsla
- 50 gram ongezouten, gepelde walnoten
- 2 vijgen
- 3 theelepels Henri Willig Nederlandse Bloemenhoning
- 0.5 theelepels Henri Willig Pittige Mosterd
- 3 theelepels balsamicoazijn
- 2 eetlepel olijfolie

Zin in een frisse, zomerse salade? Dan is deze salade met verse vijgen en geitenkaas een echte aanrader! In dit recept combineren we de zoete sappigheid van zomerse vijgen met de frisse, licht pittige smaak van geraspte geitenkaas met citroen en peper van Henri Willig. Deze kaas geeft de salade net dat beetje extra pit. Voeg daar knapperige walnoten en een zelfgemaakte honing-mosterd dressing aan toe, en je hebt een gerecht dat zowel eenvoudig te bereiden als smaakvol is.

Bereidingswijze

- 1: Was de vijgen en salade. Verwijder vervolgens de steeltjes van de vijgen en snijd deze in partjes. Hak de walnoten grof.
- 2: Meng de honing, mosterd, azijn en olie door elkaar tot een frisse dressing. Je kunt hier eventueel naar smaak wat peper en zout aan toevoegen.
- 3: Doe de sla in een kom of leg deze op een mooie serveerschaal en meng de dressing door de sla.
- 4: Verdeel de vijgen en walnoten over de sla.
- 5: Rasp de kaas rijkelijk over de salade om deze af te maken. Dit gaat makkelijk met de Trio Formaggio kaasrasp. Eet smakelijk!

Tip: Deze salade is ook heerlijk met andere kazen of fruitsoorten! Vervang de geitenkaas bijvoorbeeld eens door een romige jonge koekaas of een pittige oude schapenkaas, en probeer in plaats van vijgen ook eens perziken, druiven of granaatappelpitjes voor een verrassende twist. Zo maak je telkens weer een nieuwe, zomerse variatie die bij jouw smaak past.