



Smokey Gouda Maaltijdsalade



Ingrediënten

- 200 gram Henri Willig Smokey Gouda kaas
- 2 tenen knoflook
- 100 gram snijbonen
- 150 gram kastanjechampignons
- 250 gram krieltjes
- 0.5 kropsla (gewassen)
- 1 rode ui
- 3 baby komkommers
- 100 gram cherrytomaten
- 8 radijsjes
- 1 eetlepel honing
- 0.5 eetlepel mosterd
- 10 ml olijfolie
- 1 sjalotje
- peper en zout

Een verrassend rijke salade met een rokerige twist! Deze maaltijdsalade combineert de volle smaak van Smokey Gouda met knapperige groenten, een frisse dressing en hartige accenten. Licht, maar vullend – ideaal voor lunch of diner.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 160 graden.
- 2: Breng een middelgrote pan water aan de kook en laat de teentjes knoflook meekoken.
- 3: Snijd, indien nodig, de krieltjes in geijkte delen.
- 4: Verwijder de puntjes (boven- en onderkant) van de haricots verts en snijd daarna in de helft.
- 5: Kook de krieltjes in ca. 7 minuten beetgaar. Spoel af met koud water om nagaren te voorkomen.
- 6: Kook de haricots verts in ca. 6 minuten beetgaar. Spoel af met koud water om nagaren te voorkomen.
- 7: Rasp de Smokey Gouda.
- 8: Snij de steeltjes van de champignons en vul de holtes met de geraspte kaas. Leg de champignons op een plaat met bakpapier en gril in ca. 12 minuten af. Haal ze daarna uit de oven om even af te laten koelen. Zo krijgt de gesmolten kaas de gelegenheid om hard en krokant te worden.
- 9: Snijd de groenten voor de rauwkost in kleine delen.
- 10: Meng de honing, mosterd, olijfolie en gesnipperd sjalotje met een garde tot een gladde dressing. Breng op smaak met peper en zout.
- 11: Meng de gesneden rauwkost, de krieltjes, haricots verts met de dressing.
- 12: Verdeel de kropsla op het bord en leg hier bovenop de aangemaakte salade en werk af met de gevulde kaaschampignons.

Wat is Henri Willig Smokey Gouda precies?

Smokey Gouda is een Goudse kaas met een zachte rooksmaak. Het geeft de salade een warme, hartige twist zonder te overheersen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Wat kan ik toevoegen voor extra vulling?

Een honing-mosterd-, balsamico- of yoghurt-dressing past perfect bij de rokerige en romige smaken van Smokey Gouda.

Serveer- en variatietips:

- **Extra smaak:** Voeg avocado, geroosterde paprika of rode ui.
- **Crunch:** Strooi walnoten, peccannoten of geroosterde pitten in de salade.
- **Gegrilde tomaatjes:** Vervang de cherrytomaten door gegrilde tomaatjes voor een diepere smaak.