

# Groene salade

## met gegratineerde geitenkaas



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

### BEREIDING

#### SALADE

Was de verschillende slabladeren en breng ze in een bosje bij elkaar. Maak de cherrytomaten en komkommer schoon. Halveer de cherrytomaten en schil de komkommers in dunne plakjes. Rooster de pijnboompitten.

Was hierna de vijgen en frambozen. Snijd de vijgen in vieren.

#### FRAMBOZENVINAIGRETTE

Doe de frambozen, het frambozenazijn, mosterd, honing, knoflook, zout, peter en sinaasappelsap in een mixer. Mix alles met de walnoot-, koolzaad- en olijfolie. Laat de vinaigrette dan door een fijne zeef passeren.

#### GEGRATINEERDE GEITENKAAS

Snijd de geitenkaas in gelijke delen, smeer in met vijgenmosterd en gratineer onder een salamander.

Maak sneetjes van de ciabatta en rooster deze tot er een knapperig korstje ontstaat.

#### SERVEERTIP

Haal de bosjes salade door de vinaigrette en leg deze in het midden op een bord. Garneer met cherrytomaten, vijgen, verse frambozen en komkommer. Strooi wat pijnboompitten over de salade. Leg daarna de gegratineerde geitenkaas en het geroosterde brood erop.

#### EET SMAKELIJK!

Voedingswaarden	
(per portie à 300 gram)	
Energie:	647 kcal / 2703 kJ
Vet:	45,2 gr
Koolhydraten:	38 gr
Eiwitten:	21,3 gr

### INGREDIËNTEN

voor 10 porties

#### SALADE

- 100 g rucola
- 50 g radicchio
- 100 g andijvie
- 50 g Romeinse sla
- 100 g pluksla
- 50 g Bataviasla
- 150 g cherrytomaten
- 150 g komkommers
- 50 g pijnboompitten
- 100 g vijgen
- 100 g frambozen

#### FRAMBOZENVINAIGRETTE

- 150 g frambozen (diepvries)
- 80 ml frambozenazijn
- 40 g milde mosterd
- 120 g honing
- 10 g knoflooktenen
- 10 g zout
- 2 g gemalen witte peper
- 70 ml sinaasappelsap (100%)
- 50 ml walnootolie
- 80 ml koolzaadolie
- 80 ml olijfolie
- 50 g sjalotten
- 20 g pijnboompitten

#### GEGRATINEERDE GEITENKAAS

- 800 g geitenkaasrol (45 % vet)
- 100 g vijgen-mosterdsaus
- 400 g ciabatta (diepvries)