

Ingrediënten voor 6 personen

8 middelgrote trostomaten - 150
gram geitenkaas - 25 gram
geroosterde walnoten - 60 ml
olijfolie - 1 teentje knoflook - 1 1/2
eetlepel frambozenazijn - 2
theelepels Dijon mosterd - 2
theelepels grof gehakte tijm - 2
theelepels suiker

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Trostomaten en geitenkaas met walnotendressing

Vorbereiding

Snijd de tomaten en geitenkaas in dikke plakken. Hak de walnoten grof.

Bereidingswijze

Leg op elk bord een plak tomaat en daarop een plak kaas. Verdeel er de noten over. Meng de olijfolie, frambozenazijn, mosterd, tijm en suiker en pers de knoflook er boven uit. Besprenkel een beetje van het mengsel over de walnoten en herhaal dit tot alle ingredienten op zijn.