

Ingrediënten voor 4 personen

4 porties camembert, wat
gemengde sla, 4 soeplepels
bresiliennootjes, 2 soeplepels
acaciahoning, 4 soeplepels
olijfolie, 2 soeplepels
wittewijnazijn, wat dille, peper en
zout

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Warme Camembertsalade

Bereidingswijze

- Schik wat gemengde sla op borden. - Zet de porties camembert zo'n 5 minuten in een oven van 170°C. - Meng acaciahoning met wittewijnazijn en olijfolie tot een vinaigrette. Kruid met peper en zout. - Schik de warme camembert op de sla en bestrooi met bresiliennootjes. Giet er de vinaigrette over. - Versier met dille.