

Ingrediënten voor 2 personen

6 bleekselderij stengels, 2 appels, 1,5 el limoen of citroensap, 50 gr walnoten, 2,5 el yoghurt, 2 el (noten) olie, zout, peper, 150 gr leerdammer kaas, enkele slabladeren(krul) 2 tl fijngesn bieslook.

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Salade Met Notenen Kaas

Een maaltijdsalade die 's zomers lekker buiten genuttigd kan worden

Vorbereiding

Maak de bleekselderij schoon. Trek indien nodig, de draden eraf. Snij de stengels in de lengte in smalle repen en vervolgens in blokjes. Leg de blokjes vervolgens 1 minuut in kokend water waaraan zout is toegevoegd. Laat de blokes daarna op een zeef uitleken en opdrogen. Schil de appels e snij het vruchtvlees eveneens in sblokjes. Sperenkel er 1 el citroensap over om het verkleuren tegente gaan. Breek de walnoten in kleine stukjes. Vermeng Yoghurt met de rest van heet limoen of citroensap en klop de olie erdoor. Breng het sausje op smaak met zout en peper. Verwijder de korsten van de kaas. Snij het in kleine blokjes. Maak de slabladeren schoon en droog. Scheur de bladeren in stukjes. Leg de sla als bedjes op twee borden. Schep in een kom Bleekselderij en appel, noten, de helft van de kaasblokjes en het sausje luchtig door elkaar. Schep de salade op de slabedjes en verdeel de rest van de kaasblokjes erover. Strooi bieslook erover.

Bereidingswijze

Geef sneetjes licht geroosterd bruin brood erbij.