



2B

Vegetarian

Salade met geitenkaas, perzik en honing-mosterddressing



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Rooster de pijnboompitten goudbruin in een koekenpan en zet even apart. Maak de dressing door de honing, mosterd en olijfolie goed met elkaar te mengen in een kommetje. Breng verder op smaak met wat peper. Verdeel de sla, komkommer en de perzik over een diep bord en verbrokkel de geitenkaas eroverheen. Maak af met de geroosterde pijnboompitten en besprenkel met de dressing.

Ingrediënten

- ☐ 90-100 g verse geitenkaas
- ☐ 50 g sla
- ☐ ½ komkommer in stukjes
- ☐ 1 perzik in partjes
- ☐ 1 el pijnboompitten
- ☐ 1 tl honing
- ☐ 1 tl fijne mosterd
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	465 kcal
Koolhydraten	18 g
Vet	33 g
Vezels	3 g
Eiwit	19 g