

## Geitenkaassalade met verse vijgen en mangosorbet

SONJA VAN DE RHOER

Verse vijgen en sneeuwwitte geitenkaas vormen een goddelijke combinatie. Als je in de zomermaanden langs een terras in Parijs loopt, zit er altijd wel iemand deze eenvoudige groene salade met geroosterd brood met gesmolten kaas te eten. "Met die vijgen laat ik de laatste zomerzoetheid herleven", aldus de schrijfster Susan Loomis in het heerlijke lees- en kookboek 'In een Franse keuken' (verhalen en 85 recepten en tips voor elk seizoen om thuis te koken als een Française, uitgeverij Orlando). Geniet nog even na van de zomervakantie met dit gerecht. Afhankelijk van het ras zijn de meeste vijgen in Nederland vanaf augustus tot eind september rijp. Je kunt het vaak zien, maar nog beter voelen. Soms barsten ze ook een beetje open. Dan moet je ze eigenlijk dezelfde dag nog opeten. Vijgen zijn slecht te bewaren, dus eet ze bij voorkeur dezelfde dag nog op of vries de vijgen in.

Verwarm de oven voor op 250 graden. Was de sla en droog hem goed. Spoel de vijgen af en dep ze droog. Snijd ze in vieren. Klop de olie, azijn, het zout en de mosterd door elkaar. Meng het met de sla en vijgen. Voor de geitenkaastoast: leg de plakjes geitenkaas boven op het brood. Ik maak meestal één grote of drie kleine toastjes per persoon. Bak ze 5 tot 6 minuten in het midden van de oven, totdat de kaas zacht wordt en begint te verkleuren. Verdeel de salade over twee borden. Leg de toast met geitenkaas erop.

Leg voor de sorbet de stukken mango drie uur in de vriezer, tot ze behoorlijk hard zijn, maar niet keihard. Pureer de mango in de blender. Doe de sorbet terug in de vriezer. Schep voor het serveren een lepel yoghurt op de sorbet of druppel er limoensap over.

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 kleine krop rode bataviasla
- 4 verse vijgen
- 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- 2 theelepels azijn
- 1/4 theelepel grof zeezout
- 1 theelepel dijonmosterd
- ca. 250 gram zachte geitenkaas, in plakjes van 1 cm
- 2 grote, dunne sneden zuurdesembrood of 3 sneden volkorenbrood
- 2 zoete, rijpe mango's, geschild en in stukken gesneden
- yoghurt of limoensap