

MAALTIJDSALADE MET AVOCADO, GEITENKAAS & CASHEWDRESSING



Vegetarisch

Ingrediënten:

- 2 avocado's
- citroensap
- 2 harde appels
- 200 gram geitenkaas (bijv. Bettine blanc) 150 gram gemengde sla
- Voor de dressing:
- 70 gram cashewnoten (ongebraad)
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels witte (balsamico) wijnazijn
- 2 eetlepels sinaasappelsap
- 1-2 theelepels mosterd
- zout en peper
- eventueel lepeltje honing
- 25 gram geroosterde pijnboompitten

Snijd de avocado's in blokjes, besprenkel ze met citroensap en zet apart.

Was de appels, verwijder klokhuisen en snijd in kleine blokjes. Brokkel de geitenkaas. Was en droog de sla. Doe alle ingrediënten voor de salade in een grote kom.

Dressing: pureer met de staafmixer de cashewnoten, olijfolie, witte wijnazijn, sinaasappelsap, mosterd, peper en zout tot een dikke dressing.

Schenk de dressing vlak voor het serveren over de salade en schep goed om. Garneer de salade met pijnboompitten. Lekker met goed brood.