

Aardbeien-meloensalade met kaas, pijnboompitten en frambozendressing

Ingrediënten:

- 250 gram aardbeien
- 1 kleine meloen
- 1 kleine krop krulsla
- 150 gram (dikke plak) Hollandse gatenkaas
- 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten

Voor de dressing:

- 2 eetlepels (frambozen)azijn
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel notenolie
- 1 eetlepel crème de cassis
- 3 lente-uitjes in dunne ringen gesneden
- ½ theelepel cayennepeper
- peper, zout

Bereiding:

- > Maak de aardbeien schoon en halveer of vierendeel ze. Halveer de meloen en haal er met een meloenboor mooie bolletjes uit. Maak de sla schoon en pluk deze klein. Snijd de kaas in blokjes.
- > Meng de aardbeien met de meloenbolletjes, sla, kaas en pijnboompitten in een afsluitbare bak.
- > Maak de dressing door de ingrediënten tot een lobbige sausje te kloppen. Neem de dressing mee in een flesje. Serveer de salade en schenk de dressing over de salade.

Wijntip:

een feestelijke dessertwijn, zoals de Moscato d'Asti van Bataciolo.

