

Geitenkaas salade met vijgen-dadel azijn

Deze heerlijke salade is gemaakt met onze nummer 1 azijn: de vijgen-dadel azijn! Deze zoete azijn combineert goddelijk met geitenkaas, tomaatjes en rucola!

Menugang: Salades
Type gerecht: Vleesgerecht
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Deze heerlijke salade is gemaakt met onze nummer 1 azijn: de vijgen-dadel azijn! Deze zoete azijn combineert goddelijk met geitenkaas, tomaatjes en rucola!

Bereidwijze

1. Was de rucola en leg op een groot bord of in een schaal
2. Verdeel de tomaatjes, noten, verse vijgen, prosciutto en geitenkaas erover en besprenkel met olijfolie.
3. Ruim vijgen-dadel azijn erover en genieten maar.

Uiteraard kun je i.p.v. de geitenkaas ook een andere zachte kaas gebruiken zoals meikaas, feta of mozzarella.

Ingrediënten

- 1 zak peperige rucola
- blok geitenkaas (ronde schijf)
- paar verse vijgen
- zongedroogde tomaatjes op olijfolie of verse cherrytomaatjes
- zacht romige olijfolie, bijv. onze Malaga, Calabrië of Foggia
- handje walnoten
- flinke scheut vijgen-dadel azijn

accessoires

- Mooie schaal