

Geitenkaas salade met vijgen-dadel azijn

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

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

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

Bereidwijze

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

TIP Uiteraard kun je de geitenkaas ook vervangen met een andere zachte kaas zoals meikaas, feta of mozzarella.

Ingrediënten

- 1 zak rucola
- 1 ronde schijf geitenkaas (of andere zachte kaas)
- Handjevol verse vijgen
- 40 gram prosciutto
- Zongedroogde tomaatjes/cherry tomaatjes
- Zacht romige olijfolie, bijv. onze Malaga of Foggia
- Handjevol walnoten
- Flinke scheut vijgen-dadel azijn

accessoires