

HORGELUS CÔTES DE GASCOGNE BLANC DOMAINE HORGELUS  
**GEITENKAASALADE MET SINAASAPPEL EN WALNOTENDRESSING (10 MIN)**



### INGREDIENTEN

*4 personen*

**75 gram gemengde bladsla**

**75 gram veldsla**

**75 gram walnoten (grof gehakt)**

**1 rode ui (in smalle ringen)**

**4 plakken zachte geitenkaas (ca. 300 g)**

**75 ml notenolie**

**1 theelepel dijonmosterd**

**1 sinaasappel**

**1 eetlepel citroensap**

### BEREIDING

Meng de bladsla met de veldsla en verdeel het slamengsel over 4 borden.

Leg de helft van de walnoten erop en verdeel de uiringen en geitenkaas erover.

Verwarm alle ingrediënten van de dressing met de rest van de walnoten en giet deze over de salade.