

Salade met gebakken geitenkaas, walnoten en vijgen

Domaine La Suffrene Var de Provence



INGREDIËNTEN

- 200 gram zachte geitenkaas, in plakken gesneden
- 8 eetlepels paneermeel of panko
- 2 losgeklopte eieren
- 300 gram gemengde sla naar keuze (rucola en veldsla bijvoorbeeld)
- 8 verse vijgen, in parten gesneden
- 100 gram walnoten, grof gehakt
- 5 eetlepels olijfolie, waarvan 1 voor het bakken van de geitenkaas
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- Peper en zout

BEREIDING

1. Wentel de plakken geitenkaas door de losgeklopte eieren en haal deze vervolgens door het paneermeel of de panko. Herhaal deze stap nog een keer bij elk plakje
2. Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan tot ze lekker gaan geuren en zet ze vervolgens apart
3. Maak een dressing van de olijfolie, balsamicoazijn, honing, peper en zout door alle ingrediënten met elkaar te mengen
4. Verhit een eetlepel olijfolie in de koekenpan en bak de gepaneerde geitenkaasplakken aan beide kanten 1-2 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn
5. Meng de sla met de dressing en verdeel deze over een mooie schaal of groot bord, verdeel de vijgen, geroosterde walnoten en uiteindelijk de gebakken geitenkaas eroverheen