

Salade met kaas/druiven

(4 personen)

Ingrediënten:

- zakje rucola- of eikenbladsla
- 1 ui in ringen gesneden
- 5 el olijfolie
- 3 el balsamico azijn
- ±15 pitloze druiven p.p.
- 100 gr oude kaas in blokjes
- 40 gr pecanoten / walnoten
- Zout en peper

Bereiding:

- Verdeel de sla over 4 borden.
- Klop in een kommetje olie en azijn door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe.
- Verhit olie in de koekenpan en bak de uienringen op een matig vuur tot ze zacht zijn. Niet bruin laten worden!
- Voeg de druiven toe en laat ze al

- omscheppend 1-2 min meekoken.
- Verdeel dit mengsel, de blokjes kaas en de gehakte noten over de salade en druppel er dan de dressing over.
- Geef er sneetjes warm stokbrood, geroosterd brood, of Gebakken aardappelen bij.

