

Saladetrifle

6 (water)glaasjes

- 2 eetlepels **Boeren CaramelZ**
- 6 eetlepels **balsamico superieur**
- Zout en peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels **witte wijn Edik**
- 1 grote mango
- 250 gram cherrytomaatjes
- 200 gram mozzarella
- 75 gram veldsla

Bereidingswijze

Meng voor de vinaigrette olijfolie met de witte wijn Edik, zout en peper. Schil de mango, haal de pit eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de gesneden blokjes mango met de helft van de vinaigrette. Snijd de cherrytomaatjes in 4 partjes en meng deze met de andere helft van de vinaigrette. Snijd de mozzarella in stukjes.

Verdeel de mango, tomaten en veldsla in laagjes over de glazen.
Verwarm de balsamico in een steelpannetje en laat hier de CaramelZ in oplossen.
Laat het een klein beetje afkoelen en lepel de caramelz over de saladetrifle.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

