

Zomerse maaltijdsalade

- Gemengde salade
- 200 gram beenham
- 200 gram boerenkaas
- 250 gram druiven zonder pit
- 80 gram ongezoeten cashewnoten

Dressing:

- 4 eetlepels **Frambozen-Edik**
- 4 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**

Bereidingswijze

Snijd de beenham en de kaas in kleine stukjes. De druiven halveren. Rooster de ongezoeten cashewnoten in een droge koekenpan.

Roer de dressing (Frambozen-Edik en olijfolie) door elkaar.

Verdeel de salade over de 4 borden. Vervolgens de beenham, kaas en druiven over de 4 borden verdelen. Als laatste de dressing over de salade verdelen en de cashewnoten eroverheen strooien.



*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

