

Salade van sperziebonen, champignons, tomaat, bacon en geitenkaas

Voor 2 personen

- 150 gram champignons in plakjes
- 1 eetlepel **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 lente-uitjes in hele smalle ringetjes
- 6 kerstomaatjes, gehalveerd of eventueel in vieren gesneden
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 1 eetlepel Parmezaanse kaas
- 4 dikkere plakken bakbacon (eventueel plakjes gerookt ontbijtspek)
- Rucola of andere sla als garnering

Dressing

- 30 gram zachte jonge geitenkaas
- 2 eetlepels **Frambozen-Edik**
- 2 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- Versgemalen peper en zout
- 2 theelepels **Sarah's honey walnoten**

Bereidingswijze

Haal de geitenkaas ongeveer 30 minuten voor gebruik uit de koelkast. Roer de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Proef !!

Maak de sperziebonen schoon en kook ze in circa 5 minuten beetgaar. Laat ze heel goed uitlekken in het vergiet. Roer de geitenkaas – frambozendressing door de nog warme sperziebonen.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Laat ze afkoelen. Verhit hierna de olie in de koekenpan. Bak hierin de plakjes champignons. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Bak de plakken bacon knapperig en bruin.

Snijd de lente-ui in kleine smalle ringen. Meng de sperziebonen met de champignons, lente-uitjes en tomaatjes. Proef of de salade naar je zin is.

Verdeel de salade over een schaal. Strooi de geroosterde pijnboompitten en de geschaafde Parmezaanse kaas over de salade. Garneer met wat rucola of sla.

Leg de plakken gebakken bacon over de salade.



*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

