

# LESBOS

Gemaakt van 100% Kolovi olijven. De mooie lichte Biologische olijfolie wordt met de hand ( met lange houten stokken) geoogst en door middel van een traditionele steenmolen en centrifuge geperst. De oogst van deze olijfolie is ongeveer half december.

## **Witlofsalade met roquefort (4 prs.)**

De specifieke smaak en de romigheid van roquefort gaan perfect samen met het lichte bittere van witlof.

### *Ingrediënten*

- 30 ml / 2 el **tomaatazijn**
- 5 ml / 1 tl dijonmosterd
- 60 ml / 4 el **walnootolie**
- 15-30 ml / 1-2 el **Lesbos**
- 2 stronkjes witlof of radicchio (roodlof)
- 1 selderijhart of 4 stengels bleekselderij, schoongemaakt en julienne gesneden
- 75 gr halve walnoten, licht geroosterd
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- 115 gr roquefort, verkruimeld takjes verse peterselie, ter garnering

### *Bereiding*

klop de tomaatazijn en de mosterd in een kommetje los en voeg er naar smaak zout en peper toe. Roer er langzaam de walnootolie bij en vervolgens de lesbos. Trek de blaadjes van de witlof los en schik ze decoratief op een mooie schaal of maak individuele bordjes op. Verdeel er de bleekselderij, walnoten en fijngehakte peterselie over. Verkruimel gelijke hoeveelheden roquefort over elk bord en sprenkel er wat dressing over. Garneer met takjes peterselie en serveer direct.