

VIJGEN-DADEL AZIJN

Deze heerlijk zoete azijn heeft qua zoetheid wel iets weg van een oude balsamicoazijn. De vijgen geven hem de frisheid, terwijl de dadel hem een lekker zoete ondertoon geeft. Lekker over rucola met vijgen, mozzarella en parmaham, maar ook over salades.

Warme geitenkaas salade

Altijd een goede combinatie: warme geitenkaas met vijdel-dadel azijn en een nootje. Voor de afwisseling een appel of een peer en walnoten of pijnboompitten.

Ingrediënten

- 150 g zachte geitenkaas
- paneermeel
- zakje gemende sla
- handje walnoten
- 1 appel
- evt peer
- **vijgen-dadel azijn**
- versgemalen peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Gebruik anderhalf rolletje geitenkaas. Snijd in zes rondjes en wentel de geitenkaasjes door het paneermeel. Druk het paneermeel een beetje aan. Leg de geitenkaas in een ovenschaaltje en zet ze 15 minuten in de hete oven. Verdeel de sla over twee borden. Strooi stukjes walnoot over de sla. Snijd de appel in plakjes, besprenkel eventueel met wat citroensap en verdeel ze over de sla. Haal de geitenkaas uit de oven en verdeel over de sla. Schenk ruim vijgen-dadel azijn over de sla en maal er nog wat peper en klein beetje zout over.